

(A를 갈아서 B. 끓여놓은 냄비에 섞어 양한불 5수 끓임
C. D 차례로 넣어줌 → 끓여준다 → 마리막에 E)

♣ 완두스프

A. 완두 300g(끓는물에 소금넣고 삶은후 - 반로 냉수)

---> 야채물 4 C 넣고 믹서기에 곱게 갈아준다

(같은 양의 야채물 있으면 반반넣고 같이 내기전 버려진 냄비에 끓인 것임)

B. 버터 30g, 밀가루 4 1/2T 弱火볶은후 ---> A, 치킨스톡 1개

C. 우유 1C, 소금, 생크림 1/4C

D. 삶은완두

(야채물) : 물 5C, 셀러리, 양파, 양배추, 당근, 파슬리, 감자등)

E. 냄비 베이컨 or 빵가루섞어 잘게 썰어 올려냄

♣ 닭가슴살구이와홀스래디쉬소스

(A) 닭가슴살 4쪽(소금, 후추) ---> 마요네즈 ---> 믹서파우더

---> 식용유

(아래위로한번씩 발라주고
윗부분 라벤더 발라준다)
그리고 포개준다 → 4쪽 모두 똑같다.

→ 비닐팩에 넣고
거기에 마요네즈를
담고 넣어 섞어주면
담고 꼭꼭 눌러준다.

믹서파우더 (빵가루 1 1/2C, 양파가루 2T, 파프리카가루 1t,

Poultry seasoning 1/2t)

B. 마요네즈 1C, 홀스래디쉬크림 1T, 씨겨자 1T, 레몬즙 1T,

셀러리 3T, 양파3T, 피클(sweet) 5T

주(냉동냉장)
생레몬 사용하면 더 좋음

C. 식용유, 야채(양파, 가지, 호박, 버섯, 청.홍피망등), 소금, 후추

or 브로콜리, 청양채

→ 센불에 빨리 볶는다.

D. 접시에 고기 양고 야채 볶은거 얹어낸다

♣ 녹차무스

(낮고 작은 유리컵 사용)

A. 시트지(녹차카스테라)

B. 녹차크림

→ 서늘한 찬바람에 딱딱하게 굳는다.

(A) ①우유 100g, 녹차가루 4g ---> 난황 1개, (~~우유와 녹차가루를 잘 섞는다~~)

②(젤라틴파우더 4g + 물 20g(4t)) → 우유에 녹차가루가 잘 녹아있을 때 넣어주고 그리고 노른자를 넣어준다

③생크림 100g + 녹차리큐르(코옌드로) 1T ---> 휘핑

→ 휘핑기로 서로 섞는다.

④난백 1개 + 설탕 2T ---> 휘핑

70% 정도까지.

62. 3번에 나눠넣는다.

C. 휘핑한생크림(생크림 100g+설탕 2T+코옌드로 1t), 녹차가루

mousse ; 프랑스어로 거품이란뜻. 케익과 아이스크림의 중간형태

C. 물 1cup, 녹차 2t, 설탕 3Table, 녹차가루 1t → (물에 녹차가루를 먼저끓인다 → 거기다 젤라틴을 넣고 코옌드로 1t 넣어준다)

①번과 ②번 섞은걸 다시 섞는다

• 식용유 유리컵에 넣는다,

• 냉장고에 넣어줬다 보면 C 시간없으면 냉동실에 넣어두면 된다.

• 냉장고에 내서 먹기전 C번 먹는다. 그뒤에 마리막에 녹차가루뿌인다.

물론이
것이다
젤라틴
코옌드로 1t 넣어준다
녹차가루뿌인다.

너무 얇게 만들어
놓으면 안됨.
→ 밀두성분을
사한다

계산식문에
등대기
등대기
한다.