



Web Contents



2024년 04월 20일 00시 37분

목차

목차	2
목포의맛 - 목포 손맛레시피	3
[목포 손맛레시피] 흥어누룽지탕	3
재료 및分量(2인분)	3
조리법	3

[목포 손맛레시피] 홍어누룽지탕



 목포식재료 : 홍어

홍어를 구워 부드러운 식감을 살리고, 매콤한 소스를 뿌려 홍어를 대중화한 요리

✔ 재료 및 분량(2인분)

홍어 200g, 누룽지 60g, 고추기름 2큰술, 마늘 2큰술, 대파 한뿌리, 양파반쪽, 식초 3큰술, 간장 1큰술, 케찹 2큰술, 고추장 1큰술, 물엿 2큰술, 고추씨 2작은술, 전분 2큰술, 후추약간, 청양고추 2개, 레몬 1/2개, 베이크드빈스(통조림 콩요리) 2큰술, 가시리고명 20g, 식용유 5스푼

✔ 조리법

1. 식초 1스푼, 소금 약간 넣고 홍어를 행군다.
2. 홍어를 전분에 묻힌 후, 팬에 굽는다.
3. 누룽지를 기름에 튀겨낸다.

(소스)

4. 후라이팬에 고추기름을 두르고 마늘, 대파, 양파를 넣고 볶는다.
5. 한번 끓여 간장, 케찹, 고추장, 물엿, 고추씨를 넣고 볶는다.
6. 마지막단계에 베이크드빈스, 잘게 썰은 레몬을 넣어 볶는다.
7. 누룽지 튀긴 것, 구운 홍어를 접시에 올린 후 소스를 끼얹고 가시리 대파를 올려 데코한다.

목록

MokPo - Si ***Web Contents***

