



Web Contents



2024년 04월 20일 11시 05분

목차

| | |
|-----------------------|---|
| 목차 | 2 |
| 목포손맛레시피 - 목포_손맛레시피 | 3 |
| [목포 손맛레시피] 얼큰 맑은 갈치찌개 | 3 |
| 재료 및分量(2인분) | 3 |
| 조리법 | 3 |

[목포 손맛레시피] 얼큰 맑은 갈치찌개



목포식재료 : 갈치

예전에 할머니가 끓여주셨던 음식을 그리워하는 아버지 추억의 맛. 고춧가루가 들어가지 않고 신선한 목포 갈치와 채소로 깔끔하고 얼큰한 맛이 갈치의 시원함과 어우러지는 백찌개

재료 및 분량(2인분)

목포갈치 700g이상 1마리, 무 300g, 다시팩(육수용멸치, 디포리, 파뿌리, 양파, 다시마), 대파 50g . 청양고추 5개, 다진마늘1T, 소금, 후추, 소주

조리법

1. 전재료 씻어서 준비하기, 갈치는 날개를 자르고 내장을 씻어 10cm길이로 토막내고, 무는 1*3*5cm 크기로 큼직하게 나박썰고, 대파는 5cm 어슷썰고, 청양고추는 1cm썩썩 썰어 준비한다.
2. 냄비에 다시팩과 ①의 무를 넣고 20분이상 끓여 육수를 충분히 우려낸다.
3. 우려난 육수에서 다시팩을 꺼낸 뒤 손질한 갈치를 넣고 뚜껑을 열고 우려낸다. (비린내를 날리기위해)
4. ③의 찌개위에 대파와 청양고추를 넣고 한소끔 끓여 매콤한 맛과 향을 내준다.
5. 갈치가 다 익고 국물이 뽀얗게 우러나면 다진 마늘 1큰술을 넣고 소금과 후추로 간을 맞춘 뒤 소주 약간을 위에 뿌려주고 센불로 비린내를 날려준다.

목록

MokPo - Si ***Web Contents***

