2024년 04월 28일 21시 40분

목차

목차 2
목포손맛레시피 - 목포_손맛레시피 3
[목포 손맛레시피] 낙꽃계 3
재료 및 분량(2인분) 3
조리법 3

[목포 손맛레시피]

낙꽃계

목포식재료 : 낙지, 꽃게, 비파

"낙꽃계"(낙지, 꽃게, 계란) 부드러운 식감의 낙지와 바삭하게 튀긴 꽃게를 계란으로 감싸고 목포의 비목 비파를 이용한 비파 데리 소스를 뿌려 풍미를 더함

재료 및 분량(2인분)

감자100g, 양배추80g, 양파20g, 대파10g, 밀가루5T, 물60ml, 낙지70g, 계란2개, 모짜렐라치즈10g, 절단꽃게60g, 마요네즈3T, 비파원액4T, 데리야끼소스2T, 하나가쓰오7g, 소금3g, 맛술1T

조리법

1. 목포의 특산물인 세발낙지를 밀가루와 소금을 넣고 깨끗하게 씻는다.
2. 감자는 적당한 크기로 썰어서 삶은 후 에 (삶을 때 소금간 약간) 으깬다.
3. 대파, 양파, 양배추를 각각 비슷한 크기로 작게 썰어주고 기름을 두른 팬에 각각 볶아준다.
4. 낙지, 꽃게에 맛술과 소금으로 밑간 해 둔다.
5. 밑간한 꽃게는 덧가루를 묻혀주고 튀김옷을 입혀 튀긴다.
6. 밑간한 낙지는 기름을 두른 팬에 볶는다.
7. 목포의 시목인 비파나무의 열매 비파를 사용해서 비파 마요 소스, 비파 데리 소스를 만든다.
- 비파 마요 소스 - 비파원액 2T, 마요네즈 3T
- 비파 데리 소스 - 비파원액 2T, 데리야끼소스 2T)
8. 반죽은 으깬 감자, 볶아뒀던 채소, 밀가루5T, 물60ml, 소금간을 약간 해서 잘 섞어 반죽한다.
9. 팬에 기름을 두르고 반죽을 지져준다 (동그란 모양을 내주기 위해 원형 에그팬을 사용했습니다) 반죽이 어느 정도 익으면 뒤집어서 계란 한 개 넣어 줍니다.(반죽 두 개로 한 개의 "낙꽃계" 를 만들어주기 위해 반죽 한 개에만 계란을 올려 줍니다) - 여기서 계란을 반숙으로 잘 익혀주기 위해 노른자를 살짝 깨준다 -
10. 다른 한 개의 반죽에는 모짜렐라 치즈를 올려주고 계란위에 볶은 낙지, 튀긴 꽃게를 올려주고 모짜렐라 치즈가 올라간 반죽을 덮어준다.
11. 뒤집어 가면서 잘 익혀주고 모양을 잡는다.
12. 가다랭이포를 뿌려주고 만들어 뒀던 비파 마요 소스, 비파 데리 소스를 뿌려준다.

목록

COPYRIGHT ⓒ MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

MokPo - Si
Web Contents