



Web Contents



2024년 04월 26일 16시 52분

목차

목차	2
목포손맛레시피 - 목포_손맛레시피	3
[목포 손맛레시피] 김부각 낙지 짜조	3
재료 및分量(2인분)	3
조리법	3

[목포 손맛레시피]
김부각 낙지 짜조



 목포식재료 : 김, 낙지

목포의 특산물인 낙지와 김을 베트남식 군만두인 '짜조'에 결합시킨 푸드.

 **재료 및 분량(2인분)**

- 공통재료 : 낙지 2마리, 쪽파 30g, 양파 70g, 표고버섯 80g, 당근 70g, 계란 1개(생략가능), 라이스페이퍼 8장 - 김부각 : 찹쌀가루 80g, 물 40ml, 깨 약간, 김 4장 - 매운소스 : 고춧가루 30ml, 간장 20ml, 다진마늘 10ml, 설탕 10g, 참기름 20ml, 후춧가루 약간 - 일반소스 : 굴소스 20ml, 다진마늘 10ml, 설탕 10g, 참기름 20ml, 후춧가루 약간

 **조리법**

1. 공통재료(속재료 : 쪽파, 양파, 표고버섯, 당근, 낙지)는 사방 0.5cm의 크기로 잘게 썰어둔다. 낙지를 썰 때는 소금을 넣은 끓는 물에 데쳐 썰어야한다.
 2. 각 소스의 재료들은 양에 맞게 배합 후 미리 섞어둔다.
 3. 속재료들을 기름 두른 팬에 딱딱한 재료 순서대로(당근, 양파, 표고버섯, 낙지, 쪽파 순)으로 넣어가며 볶아준 뒤 각 소스(매운, 일반)를 넣어 맛을 더해준다.
 4. 볶은 재료들을 충분히 식혀준다.
- 다음 따뜻한 물에 적신 라이스페이퍼를 평평한 곳에 놓고 재료를 채워 준 뒤 김밥 말듯이 말아준다.
5. 김을 반으로 잘라 찹쌀풀(찹쌀가루 + 따뜻한 물)을 발라 반으로 접고 ④의 겉면에 말아준다.
 6. 말아진 ⑤에 다시 한 번 찹쌀풀을 바르고 깨를 문힌 뒤 160~170°C의 기름에 10초 이내로 재빨리 튀겨낸다.

목록

MokPo - Si
Web Contents

