
정기품 천연 해물 다시팩을 이용한 맛있는 식탁 만들기

- 연포탕
- 스키야끼
- 양배추 깻잎김치





<조리에>

· 연포탕 ·

정기품 제주 딱새우 해물 다시팩

· 재료 ·

- ① 낙지 2마리 ② 밀가루 3큰술(낙지세척용) ③ 배추 70g ④ 표고버섯 3장 ⑤ 애호박 1/4개 ⑥ 미나리 50g
- ⑦ 청양고추 1개 ⑧ 홍고추 1/2개 ⑨ 대파 1대 ⑩ 다진 마늘 2작은술 ⑪ 정기품 송화소금 1작은술
- ⑫ 국간장 1큰술 ⑬ 후추 약간

육수 ① 정기품 제주 딱새우 해물 다시팩 2팩 ② 물 2L ③ 무 200g

· 만드는 법 ·

- STEP 1** 육에 물 2L, 해물 다시팩 2팩, 나박하게 썬 무를 넣고 인덕션 10단에서 20분간 끓인다.
- STEP 2** 낙지는 내장과 눈을 제거하고, 밀가루를 넣어 주물러서 씻어낸 후 깨끗하게 헹군다.
- STEP 3** 배추, 표고버섯, 미나리는 길이 3~4cm 정도로 먹기 좋은 크기로 썬다.
- STEP 4** 애호박은 반달모양으로 썰고, 청양고추, 홍고추는 어슷하게 썬다.
- STEP 5** 해물 다시팩을 건져내고, 배추, 표고버섯, 애호박을 넣어 인덕션 8단에서 5분간 끓인다.
- STEP 6** 다진 마늘, 대파를 넣고 송화소금, 국간장으로 간을 맞춘다. 낙지, 미나리를 넣고 인덕션 8단에서 5분간 살짝 끓인다.



<조리에>

· 스키야끼 ·

정기품 남해안 디포리 해물 다시팩

· 재료 ·

- ① 쇠고기(사브용) 200g ② 알배추 1/4통 ③ 양파 1/2개 ④ 표고버섯 4개 ⑤ 대파 1대 ⑥ 팽이버섯 50g
- ⑦ 두부 1/2모 ⑧ 청경채 4개 ⑨ 달걀 4개

육수 ① 물 1L ② 정기품 남해안 디포리 해물 다시팩 1팩

소스 ① 찹쌀가루 2큰술 ② 정기품 달인 맛간장소스 5큰술 ③ 설탕 3큰술 ④ 맛술 4큰술

· 만드는 법 ·

- STEP 1** 육에 물 1L, 해물 다시팩 1개를 넣고 인덕션 10단에서 10분간 끓인다.
- STEP 2** 물이 끓어오르면 인덕션 7단으로 줄여 10분간 멍근히 우려서 육수를 만든다.
- STEP 3** 육에 육수 1컵, 맛간장소스 5큰술, 설탕 3큰술, 미림 4큰술을 넣고 인덕션 7단에서 10분간 졸여 소스를 만든다.
- STEP 4** 알배추는 잎을 떼어 깨끗이 씻어 어슷하게 썰고, 양파는 1cm 두께로 썬다.
- STEP 5** 표고버섯은 기둥을 제거한 뒤 어슷하게 썰고, 팽이버섯은 밑동을 잘라 준비한다.
- STEP 6** 대파는 어슷하게 썰고, 두부는 2cm 두께로 썰고, 청경채는 반을 갈라 준비한다.
- STEP 7** 인덕션 팬요리모드로 220°C 예열한 뒤, 대형 프라이팬에 식용유를 두르고 쇠고기를 올려 볶아준다. 고기를 한쪽으로 모은 후, 준비한 채소도 함께 올려 굽는다.
- STEP 8** 고기가 익어서 색이 변하면, 졸여 둔 소스를 1큰술씩 부어가며 간을 맞춘다. 채소가 숨이 죽으면 불을 끄고 개인 그릇에 풀어둔 날달걀에 찍어 먹는다.

Tip. 야채와 고기를 조금 남겨 남은 육수를 붓고 끓여 우동을 넣어 먹어도 좋다.



<조리에>

· 양배추 깻잎김치 ·

정기품 깔끔 야채 해물 다시팩

· 재료 ·

- ① 양배추 800g(1/2통) ② 천일염(절임용) 1컵 ③ 깻잎 2묶음 ④ 당근 50g ⑤ 쪽파 3뿌리 ⑥ 마늘 15g
⑦ 양파 1/2개 ⑧ 배즙 1/2컵 ⑨ 홍고추 1개 ⑩ 정기품 송화소금 1큰술 ⑪ 설탕 2작은술 ⑫ 멸치액젓 2큰술
⑬ 생수 1L ⑭ 꽃소금 1큰술

chapssal ① chapssalgaru 2큰술 ② 정기품 깔끔 야채 해물 다시팩 육수 1컵

· 만드는 법 ·

- STEP 1** 욕에 물 1L, 해물 다시팩 1개를 넣고 인덕션 10단에서 20분간 끓여 육수를 만든다.
- STEP 2** 양배추는 심을 제거하고 물 2L에 천일염 1컵을 섞어 3시간 동안 절인 후 잎이 찢어지지 않도록 떼고 물에 살짝 씻어 낸다.
- STEP 3** 당근, 양파, 홍 고추, 마늘을 채친다. 쪽파는 먹기 좋은 길이로 썰어 준비한다.
- STEP 4** 육수 1컵에 chapssalgaru 2큰술을 넣은 후 인덕션 7단에서 3분간 끓이며 풀을 쏜다.
- STEP 5** chapssal, 멸치액젓, 배즙, 소금, 설탕, 쪽파, 홍고추, 마늘, 당근, 양파를 버무려 김치소를 만든다.
- STEP 6** 김치통에 양배추 잎 - 깻잎 - 김치소를 반복해서 겹겹이 담아준다.
- STEP 7** 생수 1L에 꽃소금 1큰술을 섞어 부어서 하루 정도 실외에서 익힌 후 냉장보관한다.

해당 레시피는 압웨이 퀴와 압웨이 퀴 인덕션레인지 2 를 기준으로 작성 되었습니다.
열전도율이 우수한 압웨이 퀴는 강불로 가열하지 않아도 됩니다.
가스 불 사용 시 1~2단은 약불, 3~10단은 중불, 11~12단은 강불에 맞춰 조리하세요.

단계별 화력



팔도 명가명품 정기품

정기품은 전국 8도에서 자란 좋은 원료에 명가들의 솜씨를 더해 완성한 8도 명가명품으로
한국의 음식문화를 지켜나가는 한국압웨이 원포원의 한국전통식품 브랜드입니다.

정기품은 온정, 사랑, 정성을 담은 <정(情)>과, 우리 전통의 깊은 맛을 나타내는
<기품>의 조합어로, 한국인의 기본정서인 <정(情)>과 반가집에서 전해지는
전통 음식문화의 <기품>을 상징합니다.