



정기품 고등어·갈치조림 양념 활용레서피

정기품 8도 명물요리양념



재료와 조리법을 바꾸면 주요리에 버금가는 다양한 활용 요리들을 만들 수 있습니다.
가족들을 위한 월화수목금 명물요리 식단도, 홈파티를 위한 한상차림도 가볍게 해결하세요!

정기품 고등어·갈치조림 양념 활용레서피



해물순두부

준비재료



순두부 350g, 오징어 1마리, 조갯살 50g, 새우 5마리, 파 1/2대, 양파 1/3개, 계란 1알, 물 800ml, 정기품 고등어·갈치조림 양념 1봉
2~3인분 기준

- Step 1 물 800ml에 정기품 고등어·갈치조림 양념을 넣고 팔팔 끓입니다.
- Step 2 손질한 오징어, 조갯살, 새우, 양파를 넣고 약 10분간 중불에서 더 끓여줍니다.
- Step 3 순두부와 파를 넣고 약 5분간 더 끓인 후 계란을 넣고 불을 꺼 완성합니다.
*기호에 따라 청양고추를 넣으시면 얼큰한 맛을 더할 수 있습니다.

정기품 고등어·갈치조림 양념 활용레서피



명태조림

준비재료



명태 1마리, 느타리버섯 20g, 청양고추 2개, 쪽파 2대, 물 300ml,
정기품 고등어·갈치조림 양념 1봉

2~3인분 기준

- Step 1 냄비에 물300ml를 넣고 자른 명태를 약 30분간 불린 뒤 정기품 고등어 갈치조림 양념을 붓고 약 20분간 끓여줍니다.
- Step 2 청양고추, 버섯을 적당한 크기로 썰어 넣은 뒤 잘 저어가며 계속 끓여줍니다.
- Step 3 국물이 절반 정도가 될 때까지 약불에 계속 졸여내고 마지막에 쪽파를 뿌려 완성합니다

정기품 고등어·갈치조림 양념 활용레서피



매운 어묵 조림

준비재료



어묵 600g, 양파 1/3개, 당근 1/3개, 다진파 1/4개, 물 700ml,
정기품 고등어·갈치조림 양념 1봉

2~3인분 기준

Step 1 물700mL에 정기품 고등어 갈치 조림 양념을 넣고 끓입니다.

Step 2 꼬치에 끼운 어묵을 넣어 부드럽게 익혀준 뒤,
국물이 반으로 줄어들면 야채를 넣고 졸입니다.

Step 3 국물이 줄어들면 불을 끄고 다진 파를 뿌려 완성합니다.



정기품 닭볶음탕 양념 활용레서피

정기품 8도 명물요리양념



재료와 조리법을 바꾸면 주요리에 버금가는 다양한 활용 요리들을 만들 수 있습니다.
가족들을 위한 월화수목금 명물요리 식단도, 홈파티를 위한 한상차림도 가볍게 해결하세요!

정기품 닭볶음탕 양념 활용레서피



양배추 3장



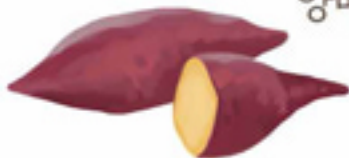
떡 300g



갯잎 5장



양파 ½개



고구마 1개



파 ½대



닭고기 400g



정기품 닭볶음탕 양념

닭갈비

준비재료



닭고기 400g, 고구마 1개, 양배추 3장, 떡 300g, 갯잎 5장, 양파 ½개, 파 ½대, 정기품 닭볶음탕 양념 1봉

2~3인분 기준

- Step 1 닭고기와 채소 재료들을 먹기 좋은 크기로 썰어 준비합니다.
- Step 2 썰어둔 닭고기를 정기품 닭볶음탕 양념에 약 30분간 재워둡니다.
- Step 3 기름을 살짝 두른 후라이팬에 재워둔 고기와 떡, 채소 재료들을 모두 넣고 국물이 자작해질때까지 저어가며 익혀 완성합니다.

정기품 닭볶음탕 양념 활용레서피



청양고추 5개



파프리카 1개



양파 1/2개



모짜렐라 치즈 150g



닭가슴살 450g



정기품 닭볶음탕 양념

치즈 불닭

준비재료



닭가슴살 450g, 청양고추 5개, 파프리카 1개, 양파 1/2개, 모짜렐라 치즈 150g, 정기품 닭볶음탕 양념 1봉

2~3인분 기준

- Step 1** 닭가슴살을 적당한 크기로 썰어 정기품 닭볶음탕 양념을 모두 부어 재워둡니다.
- Step 2** 기름을 두른 후라이팬에 재워둔 닭가슴살과 적당한 크기로 썬 채소 재료들을 넣고 잘 저어가며 약 5분간 볶아줍니다
- Step 3** 재료가 다 익으면 치즈를 뿌려 완성합니다.

정기품 닭볶음탕 양념 활용레서피

양파 1/2개
 파프리카 1개 (노란색 1/2개, 빨간색 1/2개)
 상추 15장
 양배추 150g (5~6장)
 닭가슴살 250g
 토띠아 5장
 케첩 30g (2큰술)
 정기품 닭볶음탕 양념 100g

닭가슴살 케밥

준비재료



닭가슴살 250g, 양배추 150g, 양파1/2개, 파프리카 1개, 상추 15장, 토띠아 5장, 케첩30g, 정기품 닭볶음탕 양념소스 100g
 2~3인분 기준

- Step 1** 닭가슴살을 끓는 물에 4~5분간 데쳐 결대로 찢어놓는다.
- Step 2** 프라이팬에 닭가슴살과 소스, 미리 썰어놓은 채소를 넣고 약 7~9분간 물기가 없어질 때까지 볶는다.
- Step 3** 기름을 두르지 않은 팬에 살짝 구운 토띠아에 상추를 깔고 ②를 넣은 다음 돌돌 말아 반으로 잘라 낸다.



정기품 고추장돼지주물럭 양념 활용레서피

정기품 8도 명물요리양념



재료와 조리법을 바꾸면 주요리에 버금가는 다양한 활용 요리들을 만들 수 있습니다.
가족들을 위한 월화수목금 명물요리 식단도, 홈파티를 위한 한상차림도 가볍게 해결하세요!

정기품 고추장돼지주물럭 양념 활용레서피



채소순대볶음

준비재료



순대 600g, 양배추 6장, 청양고추 1.5개, 당근 ½개, 양파 ½개, 깻잎 10장, 정기품 고추장돼지주물럭 양념 1봉
 2~3인분 기준

- Step 1** 기름을 두른 팬에 순대와 먹기 좋은 크기로 썬 양파, 당근, 양배추를 넣고 약불에 약 2분간 익힙니다.
- Step 2** 정기품 고추장돼지주물럭 양념을 넣고 골고루 저어가며 익혀줍니다.
- Step 3** 채소가 완전히 익으면 깻잎을 넣고 한번 잘 저어준 뒤 불을 끄고 완성합니다.

정기품 고추장돼지주물럭 양념 활용레서피



대패삼겹볶음밥

준비재료



대패 삼겹살 350g, 밥 1.5공기, 양파 ½개, 당근 ⅓개, 피망 ½개, 계란 1알, 참기름과 김가루 약간, 정기품 고추장돼지주물럭 양념 1봉
 2~3인분 기준

- Step 1** 대패 삼겹살을 한입 크기로 썰어 정기품 고추장돼지주물럭 양념에 약 30분간 먼저 재워두고, 채소 재료들을 작게 각둑 썰기하여 준비해둡니다.
- Step 2** 기름을 두른 팬에 재워둔 삼겹살, 양파, 당근, 피망을 순서대로 넣고 저어가며 익힌 뒤 밥을 넣고 골고루 볶습니다. 동시에 작은 후라이팬에 계란 후라이를 준비합니다.
- Step 3** 모든 재료가 익으면 불을 끄고 준비해둔 계란 후라이를 올립니다. 참기름과 김가루를 뿌려 완성합니다.

정기품 고추장돼지주물럭 양념 활용레서피



오리 주물럭

준비재료



생오리 500g, 양파 2/3개, 팽이버섯 20g, 당근 1/2개,
 대파 1/2개, 깻잎 5장, 정기품 고추장 돼지 주물럭 1봉
 2~3인분 기준

- Step 1** 생오리를 적당하게 썰어 정기품 고추장 돼지 주물럭 양념에 30분간 재워둡니다.
- Step 2** 팬에 오리를 1/2정도 익힌 후 당근, 양파를 넣고 볶아 줍니다.
- Step 3** 오리가 다 익으면 깻잎, 대파, 버섯을 넣고 볶아 완성 합니다.