



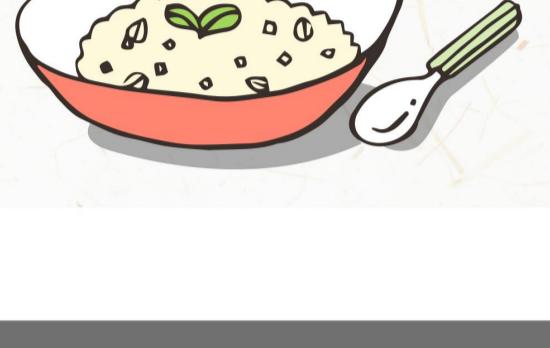
정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는

## 초간단 요리 레시피



### 달인 맛간장소스

국산콩 양조간장에  
비법의 감칠맛 재료를 넣고  
두 번 달인 특제 소스



달인 맛간장소스를 이용한

### 마늘간장 볶음밥



### 준비재료 \*1인분 기준

밥 1공기, 모듬 버섯 40g, 통마늘 4~5알, 참깨 1작은술, 포도씨유 1작은술, 달인 맛간장소스 1.5큰술

### Step 1

버섯은 먹기 좋은 크기로 썰고 통마늘은 편썰기, 쪽파는 송송 썰기하여 준비해둡니다.

### Step 2

포도씨유를 두른 후라이팬에 편 마늘, 모듬 버섯, 밥 순서로 중간불에서 볶습니다.

### Step 3

달인 맛간장소스를 넣고 잘 섞어가며 볶은 뒤 불을 끄고 참깨를 뿌려 완성합니다.



정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는  
**초간단 요리 레시피**



**달인  
맛간장소스**

국산콩 양조간장에  
비법의 감칠맛 재료를 넣고  
두 번 달인 특제 소스



달인 맛간장소스를 이용한

**우엉조림**



**준비재료** \*1~2인분 기준

우엉 150g, 식초 2작은술, 올리고당 2작은술, 설탕 2작은술, 포도씨유 2작은술, 물 4큰술, 청주 2작은술, 참깨 1작은술, 달인 맛간장소스 2큰술

**Step 1**

껍질을 벗긴 우엉을 먹기 좋은 크기로 잘라  
식촛물에 10분간 담가놓은 후 끓는 물에 데쳐 놓습니다.

**Step 2**

냄비에 포도씨유를 두른 후 우엉, 달인 맛간장소스, 설탕, 청주를 넣고 중간불에 끓입니다. 우엉에 갈색이 돌면 올리고당을 넣고 약불에서 국물이 없어질때까지 조립니다.

**Step 3**

불을 끄고 통깨를 뿌려 완성합니다.

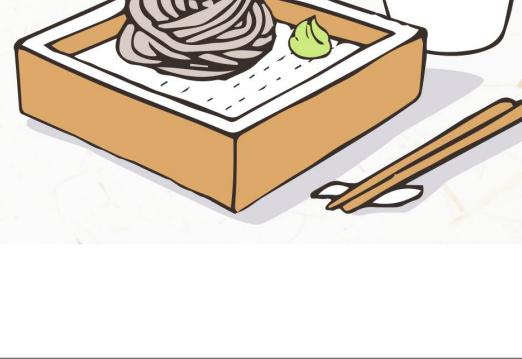


정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는  
**초간단 요리 레시피**



**달인  
맛간장소스**

국산콩 양조간장에  
비법의 감칠맛 재료를 넣고  
두 번 달인 특제 소스



달인 맛간장소스를 이용한

**냉메밀국수**



**준비재료** \*1인분 기준

메밀국수 4묶음(1묶음=50g기준), 무 100g, 쪽파 1큰술, 와사비 1작은술, 구운김(도시락김 크기) 2장, 달인 맛간장소스 1큰술

**Step 1**

달인 맛간장소스와 물을 1:5 비율로 희석한 뒤  
냉장고에 넣어 차게 준비합니다.

**Step 2**

메밀국수를 끓는 물에 4분간 삶아 차가운 물에 행군 뒤  
꽈리를 틀어 접시에 올려담습니다.

**Step 3**

무는 강판에 곱게 갈고 김은 얇게 채 썰기,

쪽파는 송송 썰기하여 준비합니다.

준비된 소스에 무, 쪽파, 와사비, 구운김을 넣어 완성합니다.



정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는  
초간단 요리 레시피



달인  
맛간장소스

국산콩 양조간장에  
비법의 감칠맛 재료를 넣고  
두 번 달인 특제 소스



달인 맛간장소스를 이용한

닭고기 달걀덮밥



**준비재료** \*1인분 기준

양파 1/4개(50g), 쪽파 1줄기(8g), 노브스갈라 포도씨유, 사조 국산 닭가슴살 작은것 1캔(100g), 달걀 1개, 밥 1공기(200g), 양념재료

**양념재료**

이스프링 물 1/4컵(50ml) + 정기품 달인 맛간장소스 1과 1/2ts + 마늘 1ts + 통조림국물 2ts + 후춧가루

**Step 1**

양파는 가늘게 채 썰고, 쪽파는 송송 썰어줍니다.

**Step 2**

중형 프라이팬에 노브스갈라 포도씨유를 두르고 양파를 넣어 암웨이 퀸 인덕션레인지 10번으로 30초,

사조 국산 순 닭가슴살을 넣어 2분간 볶는다.

**Step 3**

2step에서 만든 양념 재료를 넣고 암웨이 퀸 인덕션레인지 8번에서 끓어오르면 달걀을 풀어 넣고, 30초간 끓인 후 불을 끄고 1분간 가만히 둔다.