

1. 모델치킨 (Model Chicken)

<재료>

닭고기.....150g	햄(다진것).....4T. S
샐러리.....1대	후두.....2개
한천.....5g	소금.....1t. s
후추가루..... $\frac{1}{4}$ t. s	상치잎.....3~4잎
파아슬이(다진것).....1T. S	
달걀.....2개	
쉐리주(또는 정종).....2T. S	
파아슬이(다지지 않은것).....3잎	

<만드는 법>

① 한천을 물에 불려서 꼭 짜 놓는다.

② 닭고기는 꼭 끓여 고기가 무르도록 하고 한천을 한 소끔 넣고 끓여서 녹인다.

③ 달걀 황, 백을 갈라 나누어 노른자위는 녹여 놓은 한천과 섞어 명우리지 않도록 조심하여 약한 불에 끓인다.

④ 햄과 샐러리, 파아슬이, 후두를 곱게 다지고 여기에 준비된 닭고기와 쉐리주(없으면 정종도 좋음) 한천 녹인것을 다 넣고 소금, 후추가루로 조미한다.

⑤ 달걀 흰자위는 거품을 내어 ④의 재료를 가볍게 섞는다.

⑥ 쉐리트를 물에 적셨다가 ⑤를 9부 정도로 넣고 굳힌다.

<담는 법>

접시에 상치 잎을 깔고 굳혀진 것을 쏟아놓고 파아슬이로 장식한다.

2. 콜드에그(Cold Egg)

<재료>

달걀.....6개	햄.....40g
우유.....2T. S	소금..... $\frac{1}{2}$ t. s
후추..... $\frac{1}{4}$ t. s	빵가루.....6T. S
밀가루.....1T. S	빠터.....2T. S
양배추.....2잎	튀김기름.....3컵
파아슬이(다진것).....1T. S	
파아슬이(다지지 않은것).....3~4잎	
달걀(삶지 않은것).....1개	

<만드는 법>

① 달걀은 노른자위가 중심이 되도록 굴러가면서 완속하여 냉수에 건져 식은 후에 껍질을 벗긴다. 이것을 세로 등분하여 노른자위를 꺼내어 따로 그릇에 담는다.

② 햄과 파아슬이를 다져서 노른자위와 섞고 소금, 후추 빠터를 잘 으개면서 조리한다

③ 2등분한 흰자위 속에 조미한 노른자위를 담아서 두쪽을 마주 얹어 다시 원형의 달걀을 만든다.

④ 말부친 달걀에 밀가루를 무치고, 달걀과 밀크를 섞은것을 무친 다음 빵가루를 골고루 무친다.

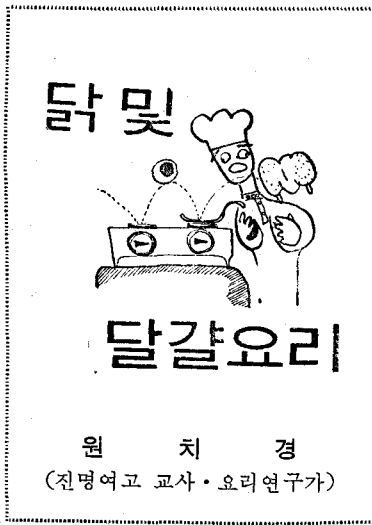
⑤ 튀김냄비에 기름을 끓이다가 달걀을 넣고 잠깐 튀겨낸다.

※ 달걀 흰자위가 밖으로 보이면 기름도 튀고 보기가 흉하므로 조심하여야 한다.

⑥ 양배추는 깨끗이 씻어 가늘게 채를 썬다.

<담는 법>

접시에 튀긴 달걀을 담고 그 사이마다 양배추 채썬것을 담고 가운데는 파아슬이로 보기 좋게 장식한다. □ □



원 치 경
(진명여고 교사·요리연구가)