

우유를 이용한 요리



치즈브랑켓

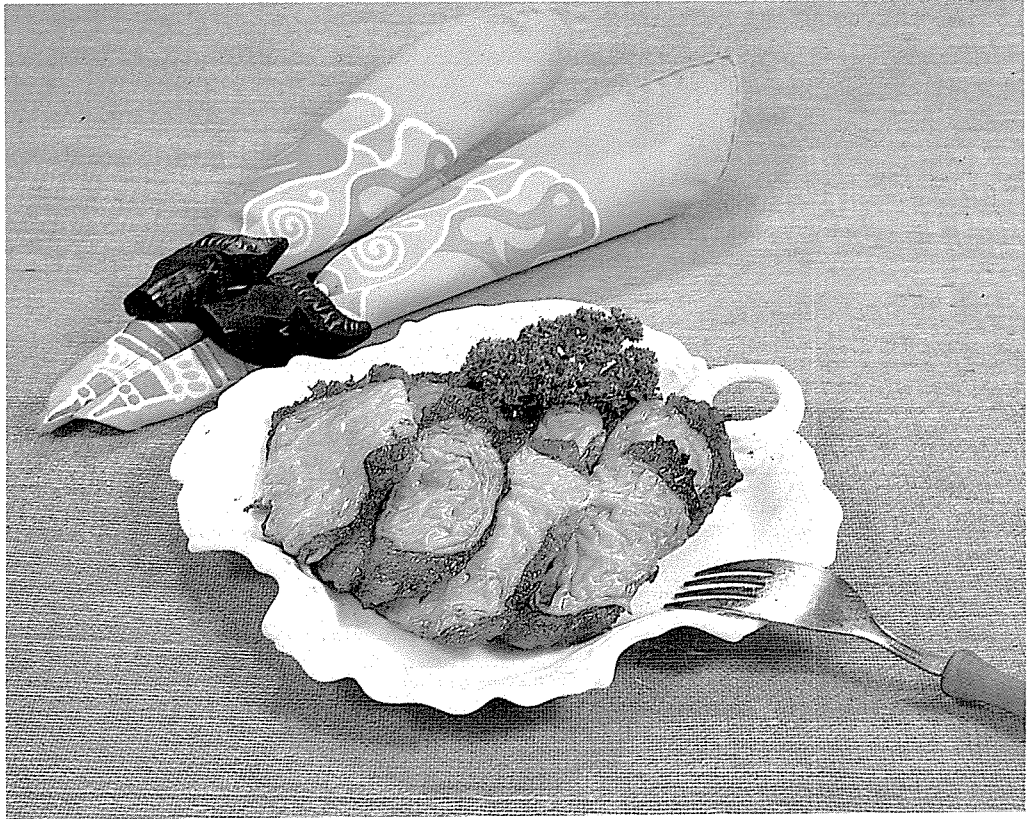
〈재 료〉

치즈.....	50g
햄.....	50g
식빵.....	100g
김.....	1 장
파세리.....	20g
콩기름 (튀김용).....	적량

〈만드는 법〉

- ① 치즈와 햄은 가로 세로 0.5cm 크기, 길이 5cm로 썰어 놓는다.
- ② 식빵은 밀대로 얇게 밀어 놓은 다음 가장자리를 도려낸다.
- ③ 김은 1cm 넓이로 썰어 놓는다.
- ④ 식빵 한 모서리에 치즈와 햄을 놓고 돌돌 말아 중심을 김으로 띠를 둘러 떨어지지 않도록 한 후 콩기름 180℃에서 튀겨 낸다.

우유를 이용한 요리



돼지고기 치즈구이

〈재 료〉

치즈.....	100g
돼지고기.....	300g
데레간장.....	3큰술

- ① 돼지고기는 살고기로만 준비하여 결 반대로 얇게 저며 칼등으로 두들겨 놓는다.
- ② ①의 고기에 데레간장으로 30분 정도 재운 후 프라이팬에 콩기름을 두르고 익혀 놓는다.
- ③ 익은 고기 위에 치즈를 얇게 저며 올린 후 오븐에서 살짝 구워낸다.

※ 데레간장 만드는 법

간장.....	1컵
멸치다시.....	1컵
청주.....	½컵
설탕(물엿).....	½컵
생강즙.....	2큰술

- ◎ 위의 재료를 냄비에 담고 전체분량의 1/2가 될 때까지 조린다.