

Fun-Easy : 마라샹궈

· 재료

[주재료] 돼지고기 삼겹살(대패 삼겹살) 70g, 대하 30g

[부재료] 숙주 35g, 청경채 30g, 중국당면 25g, 느타리 20g, 건두부 20g, 배추 15g, 표고버섯 15g, 연근 10g

· 소스

고추기름 45ml, 팔각 3g, 정향1g, 산초0.3g, 후추0.5g, 다진마늘10g, 건고추4g, 다진생강3g

· 조리 포인트

1. 간편한 조리법 : 밀키트의 장점을 살려 간편하게 볶기만 해도 완성되는 요리
2. 대중적인 트렌드 반영 : 20대, 30대 사이에서 엄청난 인기를 끌고 있는 마라 소스를 이용
3. 친숙한 요리법 : 흔하게 사용하는 볶음 조리법 사용
4. 이국적인 맛 : 마라소스, 건두부 등 생소하지만 신선하게 다가올 수 있는 재료를 사용해서 조리
5. 고급화 : 집에서 흔하게 만들어 먹지 못했던 중식 셰프의 음식을 집에서도 만들 수 있게 조리



조리방법

1. 돼지고기 삼겹살은 청주로 밑간을 한 후 물기를 제거해 준비한다.
2. 대하는 흐르는 물에 씻어 낸 후 물기를 제거해 준비한다.
3. 중국 당면은 차가운 물에 충분히 불린 후 끓는 물에 데쳐 준비한다.
4. 연근은 얇게 슬라이스 한 후 식초를 넣은 물에 넣어 아린 맛을 제거한다.
5. 숙주는 끓는 물에 살짝 데쳐 물기를 제거해 준비한다.
6. 표고버섯은 0.5cm 두께로 슬라이스하고, 느타리버섯은 먹기 좋은 크기로 찢어서 준비한다.
7. 청경채와 배추는 한 입 크기로 썰어 준비한다.
8. 건두부 1cm 넓이로 자른 후 흐르는 물에 씻어 물기를 제거해 준비한다.
9. 열이 오른 팬에 고추기름을 두르고 마늘, 생강, 건고추, 정향, 팔각, 산초, 후추를 넣고 향을 충분히 빼낸다.
10. 9번의 향미유에 돼지고기 삼겹살과 대하를 넣어 냄새를 잡아준다.
11. 딱딱한 부재료(연근, 배추, 청경채, 버섯)를 넣고 볶는다.
12. 마지막으로 당면, 숙주, 건두부를 넣고 1분간 더 끓여 마무리한다.