최우수상(학생)

블랙 소시지

· 재료

[주재료] 계육 900g, 돼지 지방 100g, 돈장 1ea, 오징어 먹물 20g, 마 ½ ea
[부재료] 꽈리고추 7ea, 도라지 25g, 당귀 10g, 치커리 10g, 새송이버섯 1ea, 마늘 1ea
마늘가루 8.5g, 생강가루 1.8g, 표고버섯 가루 5g

· 소스

백후추 2g, 오미자청 10g, 소금 5g, 새우젓 5g, 참기름 5g, 오리기름 15ml, 버터 5g

· 조리 포인트

1. 하림의 신선한 닭고기에 오징어 먹물과 신선한 표고버섯과 마늘을 분말화하여 만든 이색적인 블랙 소시지
2. 마의 소화 촉진에 도움이 되는 아밀라아제 효소를 활용하여 육류 섭취가 어려운 사람들의 부담 경감
3. 몸에 좋고 신선한 로컬푸드인 도라지를 사용하여 몸에 좋지 않다는 소시지의 인식개선의 기회 제공
4. 전분이 주성분인 마를 이용해 소시지에 부족한 탄수화물 추가, 고소한 오징어 먹물을 통한 소시지 풍미 향상

조리방법

<블랙 소시지>

1. 하림의 신선한 닭다리 살과 김제의 돼지고기 비곗살을 잘 섞어 갈아준 뒤 소금을 넣어 액틴이 용출될 때까지 반죽하며 반죽의 온도는 12도를 초과하지 않도록 한다.
2. 의성마늘을 건조한 마늘가루 향신료와 임실의 표고버섯 분말, 서산의 생강가루를 넣고 잘 섞어준다.
3. 향신료들을 넣고 잘 섞어준 간 닭고기에 속초의 신선한 오징어 먹물을 넣고 점성이 생길 때까지 섞어준 후 소시지 반죽을 완성시킨다.
4. 염지된 돈장을 흐르는 물에 깨끗이 세척한 돈장에 충진하여 78도 물에 중심부 온도가 72도(웰던)으로 익혀준다.
5. 완성된 소시지를 팬에 구워준다.

최우수상(학생)

블랙 소시지

· 재료

[주재료] 계육 900g, 돼지 지방 100g, 돈장 1ea, 오징어 먹물 20g, 마 ½ ea
[부재료] 꽈리고추 7ea, 도라지 25g, 당귀 10g, 치커리 10g, 새송이버섯 1ea, 마늘 1ea
마늘가루 8.5g, 생강가루 1.8g, 표고버섯 가루 5g

· 소스

백후추 2g, 오미자청 10g, 소금 5g, 새우젓 5g, 참기름 5g, 오리기름 15ml, 버터 5g

· 조리 포인트

1. 하림의 신선한 닭고기에 오징어 먹물과 신선한 표고버섯과 마늘을 분말화하여 만든 이색적인 블랙 소시지
2. 마의 소화 촉진에 도움이 되는 아밀라아제 효소를 활용하여 육류 섭취가 어려운 사람들의 부담 경감
3. 몸에 좋고 신선한 로컬푸드인 도라지를 사용하여 몸에 좋지 않다는 소시지의 인식개선의 기회 제공
4. 전분이 주성분인 마를 이용해 소시지에 부족한 탄수화물 추가, 고소한 오징어 먹물을 통한 소시지 풍미 향상

조리방법

<꽈리고추볶음, 마, 버섯 구이>

1. 예산의 신선한 꽈리고추와 강경 새우젓, 다진 의성마늘을 넣고 열을 가한다
2. 프라이팬에 오리기름을 두른 후 익산의 마를 원형으로 잘라 소금을 넣고 익히다가 새송이버섯을 넣고 구워준다

<도라지 버터구이>

1. 산청의 도라지에 향긋한 버터와 소금, 후추를 넣어 도라지 버터구이를 만든 후 위에 쪽파를 넣어 완성시킨다.

<당귀 샐러드>

1. 당귀와 치커리를 깨끗이 씻어 물기 제거 후 고소한 참기름의 풍미와 새콤한 식초를 넣고 버무린다