

담백한 국물맛이 필요할때
No.1진국육수

돼지, 닭 등의 뼈와 바지락으로 우려 낸 깊고 담백한 맛의 베이스 육수.
깊은 맛을 필요로 하는 국물요리 조리 시 육수를 우려내는 번거로움을 덜어준
제품으로 국, 탕, 찌개류의 밑간을 잡아주는 용도.



List

1

1. 감자수제비
2. 고기국수
3. 고추장찌개
4. 굴국밥
5. 된장찌개
6. 떡만둣국
7. 밀피유나베
8. 바지락칼국수
9. 반계탕
10. 배추된장국
11. 백순대볶음
12. 백짬뽕탕
13. 버섯들깨탕
14. 북엇국
15. 새우볶음밥
16. 소고기무국
17. 순댓국
18. 쌀국수
19. 어묵탕
20. 육개장
21. 전복죽
22. 조개탕
23. 콩나물국밥
24. 해물누룽지탕
25. 홍합미역국
26. 홍합스튜

감자수제비

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 15g, 물 400g, 수제비반죽 200g, 감자 50g, 양파 30g, 애호박 30g, 대파 20g, 계란 30g



- 1 준비된 no.1진국육수와 물을 끓인다.
- 2 육수가 끓으면 준비한 야채를 넣고 끓이다가 수제비를 알맞은 크기로 떼어 넣는다.
- 3 마지막으로 계란을 풀어 넣어준다.

고기국수

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 30g, 물 500g, 생면(중면) 150g, 고기수육 100g, 김가루 3g, 대파 20g, 계란 30g, 시치미 5g, 참깨 적당량



- 1 돼지고기는 삶아 수육으로 준비한다.
- 2 계란은 지단을 부쳐 준비한다.
- 3 면은 적당히 삶아 준비한다.
- 4 준비한 no.1진국육수와 물을 넣고 끓여준다.
- 5 준비된 면을 넣고 육수를 부어준 뒤, 삶은 수육을 썰어 올려주고, 토핑으로 김가루, 대파, 지단, 시치미, 참깨를 뿌려준다.

고추장찌개

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

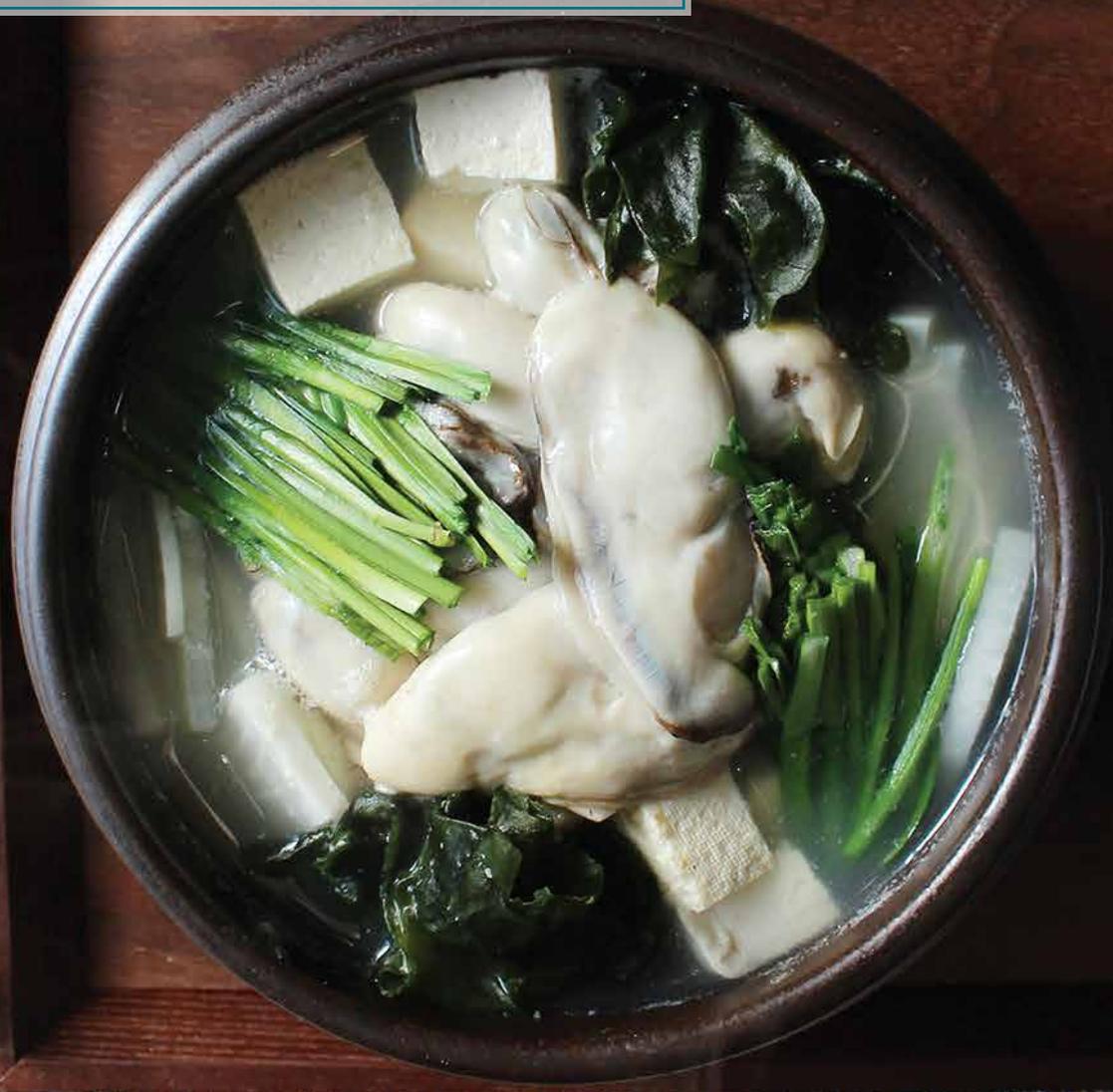
No.1진국육수 10g, 물 500g, 고추장 80g, 감자 50g, 돼지고기 80g, 양파 30g, 청양고추 10g, 대파 15g, 표고버섯 20g, 참기름 10g



- 1 팬에 참기름을 넣고 돼지고기를 볶아준다.
- 2 준비한 no.1진국육수와 물, 고추장을 넣어 끓여준다.
- 3 야채도 넣어 끓여준다.

굴국밥

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

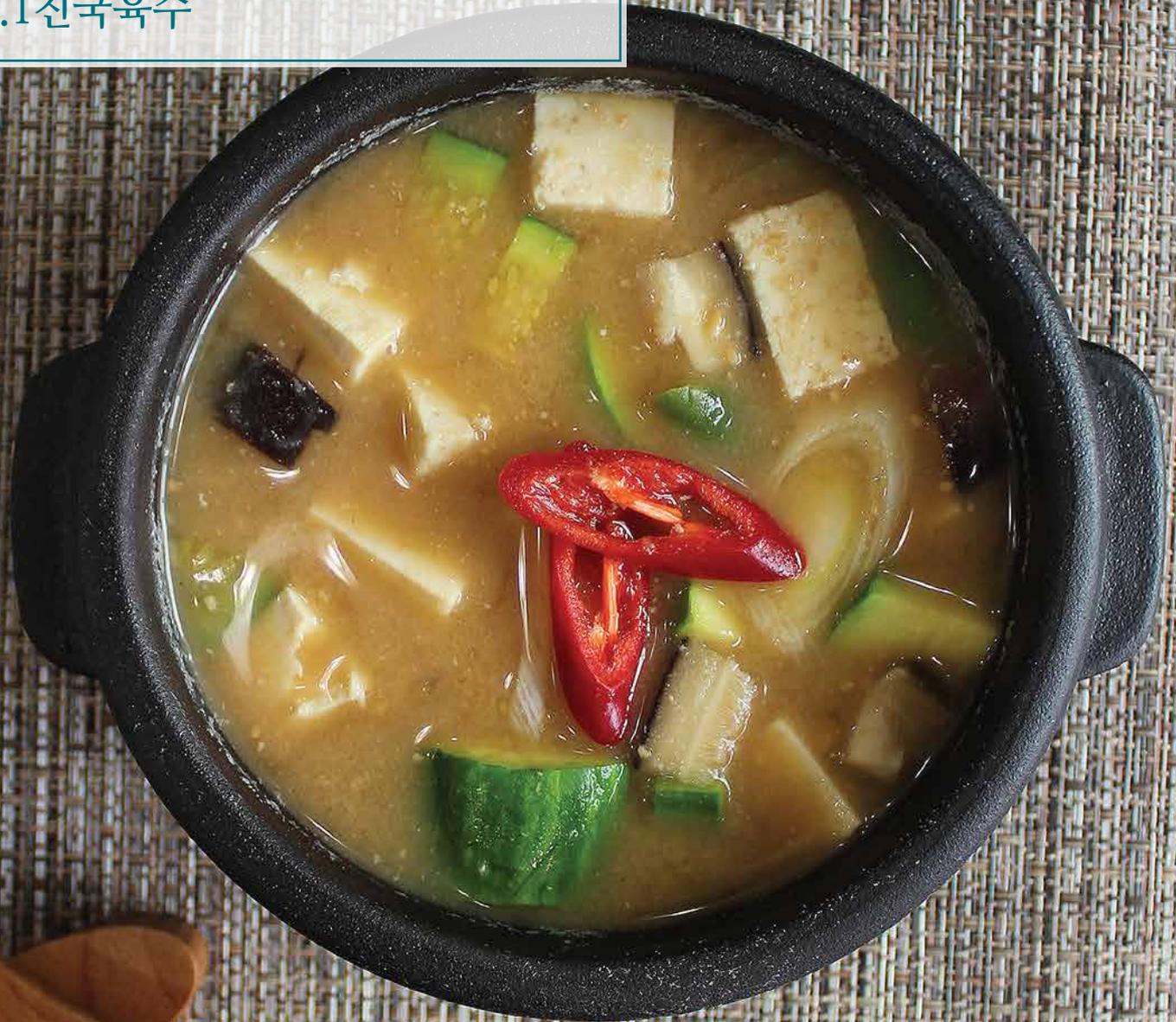
No.1진국육수 30g, 물 600g, 굴 150g, 부추 30g, 두부 50g, 무 50g, 불린 미역 30g, 참기름 10g



- 1 팬에 참기름을 두르고 무를 볶은 다음 불린미역도 같이 볶아준다.
- 2 무가 투명해지면 준비한 no.1진국육수와 물, 두부를 넣고 끓여준다.
- 3 마지막으로 굴과 부추를 넣어 한번 더 끓여준다.

된장찌개

담백한 국물맛이 필요할때
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 10g, 물 500g, 된장 80g, 호박 50g, 양파 30g, 대파 20g, 두부 50g, 청양고추 10g, 버섯 30g



- 1 냄비에 no.1진국육수와 물, 된장을 풀어 넣어준다.
- 2 적당한 크기로 썬 야채를 모두 넣고 끓여준다.

조리 TIP

- * 기호에 따라, 해산물, 육류를 넣어 드시면 더 맛있습니다.
- * 고춧가루를 넣어 칼칼하게 드셔도 좋습니다.

떡만둣국

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 35g, 물 550g, 떡국떡 150g, 만두 80g, 대파 20g, 계란 30g, 김가루 3g



- 1 준비된 no.1진국육수와 물을 끓인다.
- 2 육수가 끓으면 떡국떡, 만두, 대파를 넣고 익을때까지 끓여준다.
- 3 마지막으로 계란을 풀어 넣어준다.

밀피유나베

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 15g, 물 220g, 배추 150g, 샤브샤브용 소고기 150g, 깻잎 20g, 숙주나물 35g, 청경채 50g, 팽이버섯 30g, 표고버섯 10g



- 1 냄비에 숙주나물과 청경채를 깔아준다.
- 2 그 위에 배추, 깻잎, 소고기순으로 썬 썰어 4등분한 것을 담아준다.
- 3 가운데에는 버섯을 꽂아준다.
- 4 희석한 no.1진국육수와 물을 넣고 끓여준다.

조리 TIP * 익은 야채와 고기는 '어니언소스'에 찍어드셔도 맛있습니다.

바지락칼국수

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 30g, 물 600g, 바지락 150g, 칼국수면 170g, 양파 30g, 애호박 30g, 당근 20g, 대파 10g



- 1 냄비에 no.1진국육수와 물을 끓인다.
- 2 칼국수면은 따로 삶아 준비한다.
- 3 육수가 끓으면 준비한 야채와 바지락을 넣고 끓여준다.
- 4 야채가 어느정도 익으면 삶은 칼국수면을 넣고 한번 더 끓여준다.

조리 TIP * 고명으로 김가루를 올려주셔도 됩니다.

반계탕

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 25g, 물 750g, 닭 200~250g, 인삼 반뿌리, 대추 1.5개, 찹쌀 25g, 마늘 2.5개



- 1 생닭을 깨끗이 씻은 후 속에 불린 찹쌀로 채워준다.
- 2 솥에 모든 재료를 넣고 30~50분간 끓여준다.

조리 TIP * 압력솥은 30분, 일반솥은 50분정도 끓여준다.

배추된장국

담백한 국물맛이 필요할때
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 10g, 물 500g, 된장 30g, 배추 80g, 팥이버섯 30g, 유부 30g, 대파 20g



- 1 준비된 no.1진국육수와 물, 된장을 풀어준 뒤 배추를 넣어 끓여준다.
- 2 국물이 끓으면 팥이버섯과 유부, 대파를 넣어준다.

조리 TIP * 배추국은 오랜 시간 약한 불로 끓여야 배추의 시원한 맛을 낼 수 있습니다.

백순대볶음

담백한 국물맛이 필요할때
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 25g, 물 75g, 순대 100g, 양배추 35g, 양파 35g, 깻잎 15g, 마늘 10g, 당근 10g, 들깨가루 13g, 식용유 10g



- 1 팬에 식용유를 넣고 마늘, 양파, 양배추, 당근을 볶아준다.
- 2 양배추 숨이 어느 정도 죽으면 순대, 머릿고기와 no.1진국육수, 물을 넣고 볶아준다.
- 3 순대가 익으면 들깨가루와 깻잎을 넣고 섞듯이 볶아준다.

백짬뽕탕

담백한 국물맛이 필요할때
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 15g, 물 250g, 홍합 35g, 새우 50g, 미나리 5g, 양파 15g, 배추 15g, 홍고추 5g, 썩갓 5g



- 1 팬에 식용유를 넣고 뜨겁게 달군 후 야채를 넣어 불 맛을 내면서 볶아준다.
- 2 볶은 재료에 해산물과 no.1진국육수, 물을 넣고 끓여준다.
- 3 마지막으로 썩갓을 넣어준다.

버섯들깨탕

담백한 국물맛이 필요할때
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 15g, 물 150g, 두유 100g, 표고버섯 25g, 팽이버섯 15g, 느타리버섯 25g, 대파 10g, 청양고추 3g, 들깨가루 10g



- 1 냄비에 준비한 재료를 다 넣고 끓여준다.
- 2 끓으면 들깨가루와 청양고추, 대파를 넣어 한번 더 끓여준다.

조리 TIP

- * 걸쭉하게 드시려면 쌀가루를 넣어주세요.
- * 버섯에 따로 간장, 마늘, 참기름을 넣고 양념한 후 조리하여 드셔도 좋습니다.

복엇국

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 30g, 물 500g, 복어포 15g, 대파 10g, 양파 10g, 무 20g, 콩나물 15g



- 1 마른 복어는 찬물에 10분 정도 불려준다.
- 2 냄비에 모든 재료를 넣고 끓여준다.

조리 TIP * 기호에 따라 계란, 고춧가루 등을 넣어 드셔도 좋습니다.

새우볶음밥

담백한 국물맛이 필요할때
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 15g, 밥 200g, 칵테일새우 80g, 감자 30g, 피망 30g, 당근 30g, 양파 30g, 계란 40g, 참기름 5g,



- 1 팬에 기름을 두른 뒤 재료들을 익는 정도에 따라 볶아준다.
(감자, 당근>양파>피망, 칵테일새우)
- 2 볶아진 재료에 no.1진국육수와 밥을 넣고 볶은 뒤, 마지막으로 참기름을 넣고 볶아준다.

조리 TIP * 기호에 따라 no.1진국육수 사용량을 조절하세요.

소고기무국

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 30g, 물 500g, 소고기 70g, 무 100g, 대파 10g, 참기름 5g



- 1 냄비에 참기름과 소고기, 무를 넣고 볶아준다.
- 2 소고기가 어느 정도 볶아지면 no.1진국육수와 물, 파를 넣고 끓여준다.

조리 TIP * 기호에 따라 청양고추 등을 넣어 드셔도 좋습니다.

순댓국

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 40g, 물 650g, 순대 170g, 머릿고기 50g, 대파 20g, 부추 20g, 들깨가루 10g



- 1 냄비에 no.1진국육수와 물을 넣고 끓인다.
- 2 끓는 육수에 순대, 머릿고기를 넣어 한번 더 끓여준다.
- 3 다 끓인 순댓국에 새우젓, 들깨가루, 대파, 부추를 넣어준다.

조리 TIP

- * 기호에 따라 새우젓을 넣어 드셔도 좋습니다.
- * 기호에 따라 no.2찌개소스를 20~30g정도 넣어 칼칼하게 드셔도 좋습니다.

쌀국수

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 60g, 물 1000g, 쌀국수 건면 50g, 샤브샤브용 소고기 70g, 숙주 30g, 양파 슬라이스 20g, 레몬 슬라이스 5g, 팔각분 1g, 코리앤더분 1g, 정향 3g, 계피 3g, 피쉬소스 5g



- 1 냄비에 no.1진국육수와 물, 향신료, 피쉬소스를 넣고 끓인다.
- 2 쌀국수면은 따로 삶아 준비한다.
- 3 끓인 육수에 샤브샤브용 소고기를 넣고 한번 더 끓여준다.
- 4 그릇에 면과 육수를 담고 숙주, 양파, 레몬을 올려준다.

조리 TIP

- * 향신료, 피쉬소스는 기호에 따라 조절하여 투입하세요.
- * 맑은 국물을 내려면 향신료 분말대신 홀형태로 넣어 끓여주세요. (물추가+,끓이는 시간 +)

어묵탕

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 20g, 물 400g, 무 40g, 오뎅 120g, 썩갠 5g, 홍고추 5g, 버섯(팽이버섯, 표고버섯) 15g, 반숙계란 20g



- 1 무는 익기 좋게 적당한 크기로 썰고 홍고추는 어슷썰어 준비한다.
- 2 어묵은 꼬치에 끼워 준비한다.
- 3 준비한 no.1진국육수와 물을 희석하여 무와 함께 끓인다.
- 4 무가 익으면 오뎅, 홍고추, 버섯을 넣고 끓이다 썩갠 계란을 올려준다.

조리 TIP * 기호에 따라, 청양고추를 넣어 칼칼하게 드셔도 좋습니다.

육개장

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 50g, 물 800g, 소고기 양지 200g, 고사리 50g, 숙주 30g, 대파 30g, 양파 30g, 고춧가루 40g, 참기름 10g



- 1 양지는 따로 삶아 찢어 준비한다.
- 2 참기름에 고춧가루를 넣고 찢은 양지고기를 볶아준다.
- 3 양지 삶은 물에 준비한 모든 재료를 넣고 끓여준다.

조리 TIP * 고추기름을 만들어 넣으면 더 깊고 칼칼한 국물맛을 낼 수 있습니다.

전복죽

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 10g, 물 600g, 전복 70g, 불린 쌀 100g, 당근 10g, 양파 10g, 쪽파 5g, 참기름 10g



- 1 쌀은 1시간정도 불려놓는다.
- 2 전복을 깨끗이 손질한 뒤 썰어 준비한다. (내장 분리)
- 3 냄비에 참기름을 넣고 전복, 야채, 불린 쌀 순으로 볶아준다.
- 4 볶은 재료에 no.1진국육수와 물을 넣고 끓여준다.

조리 TIP * 전복내장을 사용하면 색상이 탁해지나, 더욱 깊고 풍부한 맛을 내줍니다.

조개탕

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 15g, 물 250g, 모시조개 60g, 바지락 50g, 마늘 7g, 미나리 5g, 대파 5g, 청양고추 5g, 홍고추 5g



- 1 야채는 적당한 크기로 썰어 준비한다.
- 2 조개는 해감한 뒤 깨끗이 씻어 준비한다.
- 3 냄비에 모든 재료를 넣고 조개가 입을 벌릴 때까지 끓여준다.

조리 TIP

- * 청양고추는 기호에 따라 조절하세요.
- * 육수가 다 끓은 후 조개를 넣어야 조개의 시원한 맛을 느낄 수 있습니다.

콩나물국밥

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 25g, 물 500g, 콩나물 50g, 오징어 60g, 대파 20g, 청양고추 10g, 밥 200g, 고춧가루 10g, 다진마늘 10g, 계란 40g



- 1 오징어와 콩나물 각각 데쳐 찬물에 헹구어 준비한다.
- 2 뚝배기에 밥1공기를 넣고 희석한 no.1진국육수와 물을 넣고 끓여준다.
- 3 끓으면 데친 콩나물, 오징어와 송송 썬 대파, 청양고추, 다진 마늘을 넣어준다.
- 4 다 끓으면 계란을 넣고 고춧가루를 올려준다.

해물누룽지탕

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 10g, 물 300g, 굴소스 40g, 튀긴 누룽지 50g, 새우 50g, 오징어 30g, 홍합 30g, 청경채 15g, 불린 목이버섯 10g, 홍피망 20g, 고추기름 5g



- 1 팬에 식용유를 넣고 달군 뒤 대파를 넣어 대파기름을 내준다.
- 2 no.1진국육수, 물, 굴소스, 고추기름을 섞어 넣어 가열하여 준다.
- 3 끓으면 나머지 모든 재료를 넣고 가열한다.
- 4 전분물을 넣어 점도를 맞추고 튀긴 누룽지 위에 부어준다.

조리 TIP * 전분물: 전분1:물2비율로 사용하세요.

홍합미역국

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 35g, 물 500g, 불린 미역 50g, 홍합살 70g, 참기름 10g



- 1 건미역을 물에 불린 후 적당한 길이로 잘라준다.
- 2 냄비에 참기름을 넣고 불린 미역을 넣고 볶아준다.
- 3 볶은 재료에 no.1진국육수와 물, 홍합을 넣고 끓여준다.

조리 TIP * 기호에 따라 홍합대신 소고기, 조개, 가자미살 등을 넣어 다양한 맛을 낼 수 있습니다.

홍합스튜

담백한 국물맛이 필요할땐
No.1진국육수



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.1진국육수 15g, 물 100g, 홍합 100g, 토마토홀 250g, 마늘 10g, 양파 15g, 올리브유 8g, 바질 조금



- 1 팬에 올리브유와 마늘, 양파를 넣고 볶아준다.
- 2 볶은 재료에 홍합과 토마토홀을 넣고 한번 더 볶아준다.
- 3 준비한 no.1진국육수와 물을 넣고 끓이며 졸여준다.
- 4 마지막으로 바질을 넣어준다.

조리 TIP * 기호에 따라 페페로치노를 넣어 매콤하게 드셔도 좋습니다.