

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스

매운 고춧가루와 양파, 소기름 등을 혼합해 얼큰한 맛을 내는 다진 양념.
얼큰한 맛을 필요로 하는 국물요리 조리 시 다양한 양념을 혼합해야 하는
번거로움을 덜어준 제품으로 탕, 전골용의 다진 양념을 대체하는 용도.



List 2

1. 감자탕
2. 꽃게탕
3. 동태찌개
4. 돼지고기김치찌개
5. 두부전골
6. 버섯매운탕수제비
7. 버섯전골
8. 부대찌개
9. 순두부찌개
10. 알탕
11. 어묵감자찌개
12. 우럭매운탕
13. 조기탕
14. 참치김치찌개
15. 해물탕

감자탕

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 55g, 물 400g, 등뼈 250g, 감자 120g, 대파 15g, 양파 10g, 팽이버섯 10g, 깻잎 5g, 된장 10g



- 1 돼지등뼈는 찬물에 담그어 핏물을 반드시 제거 해준다.
- 2 찌개소스를 푼 물에 등뼈를 넣어 40~50분정도 먼저 삶아 준다.
- 3 된장을 풀고 감자를 넣어 끓이다가 나머지 재료들을 넣고 끓여 준다.

조리 TIP

- * 감자를 먼저 넣지 않으면 감자가 익지 않으니 주의하여 주세요.
- * 등뼈를 삶고 난 뒤 육수양이 많이 줄었다면 보충하여 줍니다.

꽃게탕

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 50g, 물 350g, 꽃게 190g, 무 100g, 양파 20g, 대파 20g, 호박 20g



- 1 꽃게는 솔로 깨끗이 닦아주고 집게발 및 날카로운 몸통에 모서리를 잘라내 준다.
- 2 냄비에 재료들을 넣고 끓여 준다.

동태찌개

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 50g, 물 350g, 동태 200g, 무 100g, 미더덕 25g, 양파 20g, 미나리 20g, 호박 20g, 대파 10g

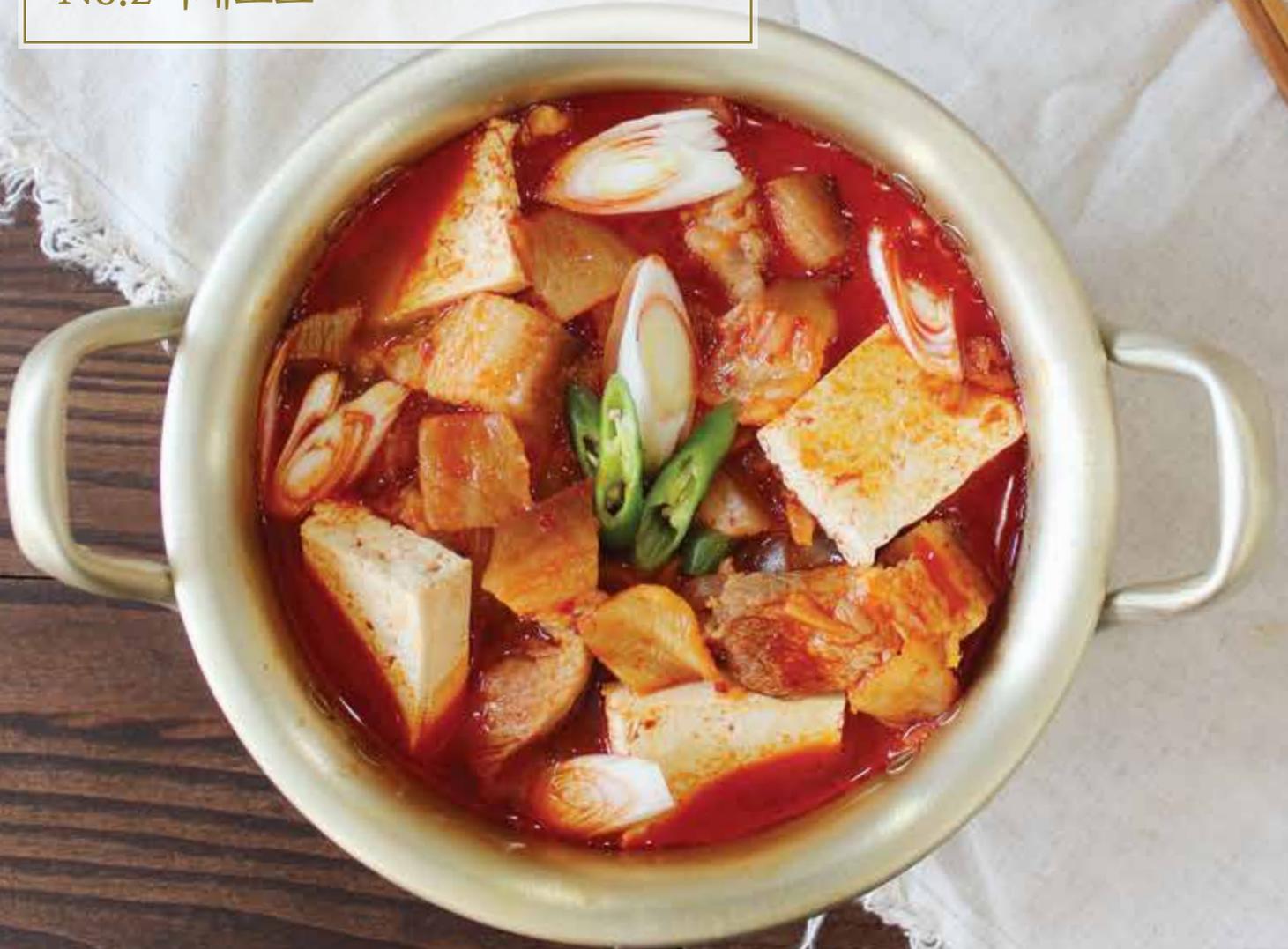


- 1 동태 입안쪽 붉은색 부분과 쓸개(녹색을 띠는 내장)를 제거해 특유의 비린 맛을 없앤다.
- 2 냄비에 찌개소스를 희석한 물과 무, 동태를 넣고 끓여 준다.
- 3 무가 익어갈 즈음 나머지 채소들을 넣고 끓여 준다.

조리 TIP * 기호에 따라 썩갠, 다진 마늘, 흥/청고추를 첨가하면 더욱더 맛있는 동태찌개를 드실 수 있습니다.

돼지고기김치찌개

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 60g, 물 300g, 김치 150g, 돼지고기 120g, 두부 70g, 양파 30g, 대파 20g



- 1 김치는 먼저 식용유에 충분히 볶아서 준비한다.
- 2 냄비에 준비된 재료를 넣고 끓여 준다.

조리 TIP * 기호에 따라 두부, 콩나물, 흥/청고추를 첨가하면 더욱더 맛있는 김치찌개를 드실 수 있습니다.

두부전골

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 55g, 물 400g, 두부 80g, 소고기 30g, 느타리 20g, 새송이 20g, 미나리 10g, 양파 10g, 대파 10g, 당근 10g, 호박 10g



1 모든 재료를 냄비에 예쁘게 담아 끓여 준다.

조리 TIP

- * 기호에 따라 두부, 버섯, 소고기의 양을 조정하시거나 당면사리, 썩갓, 청/홍고추를 첨가하면 더욱 더 맛있는 전골을 드실 수 있습니다.
- * 전골은 오래 끓이는 음식이 아니므로 끓고 나서 바로 드실 때 가장 맛있습니다.

버섯매운탕수제비

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 50g, 물 350g, 수제비 180g, 느타리 20g, 표고버섯 20g, 팽이버섯 10g, 목이버섯 10g, 양파 20g, 호박 20g, 대파 10g,



- 1 냄비에 재료들을 넣고 끓여 준다.
- 2 끓으면 수제비 반죽을 넣어 반죽이 익을 때 까지 한번 더 끓여 준다.

조리 TIP

- * 수제비 반죽은 밀가루4:물1 비율로 만들어 줍니다.
- * 수제비 반죽 두께에 주의해 주세요.
- * 기호에 따라 흥/청고추를 첨가하시면 더욱 더 맛있는 수제비를 드실 수 있습니다.

버섯전골

열큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 55g, 물 400g, 소고기 70g, 표고버섯 30g, 새송이 30g, 느타리 30g, 팽이버섯 20g, 목이버섯 10g, 당근 10g, 양파 20g, 미나리 10g



1 모든 재료를 냄비에 예쁘게 담아 끓여 준다.

조리 TIP

- * 기호에 따라 버섯, 소고기양을 조정하시거나 두부, 당면사리, 대파, 청/홍고추, 썩갠 등을 첨가하시면 더욱 맛있는 전골을 드실 수 있습니다.
- * 전골은 오래 끓이는 음식이 아니므로 끓고 나서 바로 드실 때 가장 맛있습니다.

부대찌개

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 55g, 물 400g, 깡통햄 40g, 소시지 30g, 통조림콩 10g, 대파 10g, 양파 20g, 호박 20g, 당근 20g, 떡국떡 15g, 사리면 30g, 치즈 20g



- 1 냄비에 사리면, 치즈를 제외하고 담아 끓여주다가 나머지 재료를 넣고 한번 더 끓여 줍니다.

조리 TIP * 기호에 따라 돼지고기, 숙갓, 돼지고기민찌, 어묵 등을 첨가하면 맛있는 부대찌개를 즐기실 수 있습니다.

순두부찌개

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 60g, 물 300g, 순두부 90g, 바지락 100g, 호박 20g, 양파 20g, 대파 10g, 계란 15g



- 1 바지락은 소금물에 1시간 이상 해감한 후 흐르는 물에 씻어 준비한다.
- 2 재료를 냄비에 담고 끓여준 후 순두부와 계란 노른자를 넣고 한숨 더 끓여 준다.

조리 TIP

* 기호에 따라 고추기름, 썬갓 등을 첨가하면 더욱 맛있는 순두부찌개를 즐기실 수 있습니다.

알탕

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 50g, 물 350g, 생선알 150g, 새우 30g, 미더덕 20g, 무 50g, 양파 20g, 대파 10g, 미나리 10g



- 1 알은 흐르는 물에 깨끗이 씻어주고 알끈을 떼어 준다.
- 2 새우는 머리에 뿔과 수염을 잘라주고 꼬리에 물주머니를 제거하여 준다.
- 3 준비된 재료를 냄비에 담아 끓여 준다.

조리 TIP * 기호에 따라 썩갓, 청/홍고추 등을 첨가하면 더욱 더 맛있는 알탕을 드실 수 있습니다.

어묵감자찌개

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 60g, 물 300g, 어묵 80g, 감자 120g, 양파 30g, 대파 10g



- 1 냄비에 어묵을 제외한 재료들을 넣어 끓여주다가 끓으면 어묵을 넣고 한번 더 끓여 준다.

조리 TIP * 처음부터 어묵을 넣으면 어묵이 불으니 주의하여 주세요.

우럭매운탕

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 50g, 물 350g, 우럭 200g, 미더덕 50g, 무 100g, 양파 30g, 호박 30g, 대파 20g, 미나리 20g



- 1 2등분한 우럭의 내장 부분을 깨끗이 씻어 준비한다.
- 2 냄비에 준비된 재료들을 넣고 끓여 준다.

조리 TIP * 기호에 따라 썩갓, 청양고추 등을 첨가하시면 더욱 더 맛있는 매운탕을 드실 수 있습니다.

조기매운탕

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 50g, 물 350g, 조기 180g, 무 80g, 두부 75g, 대파 20g, 미더덕 13g, 미나리 20g

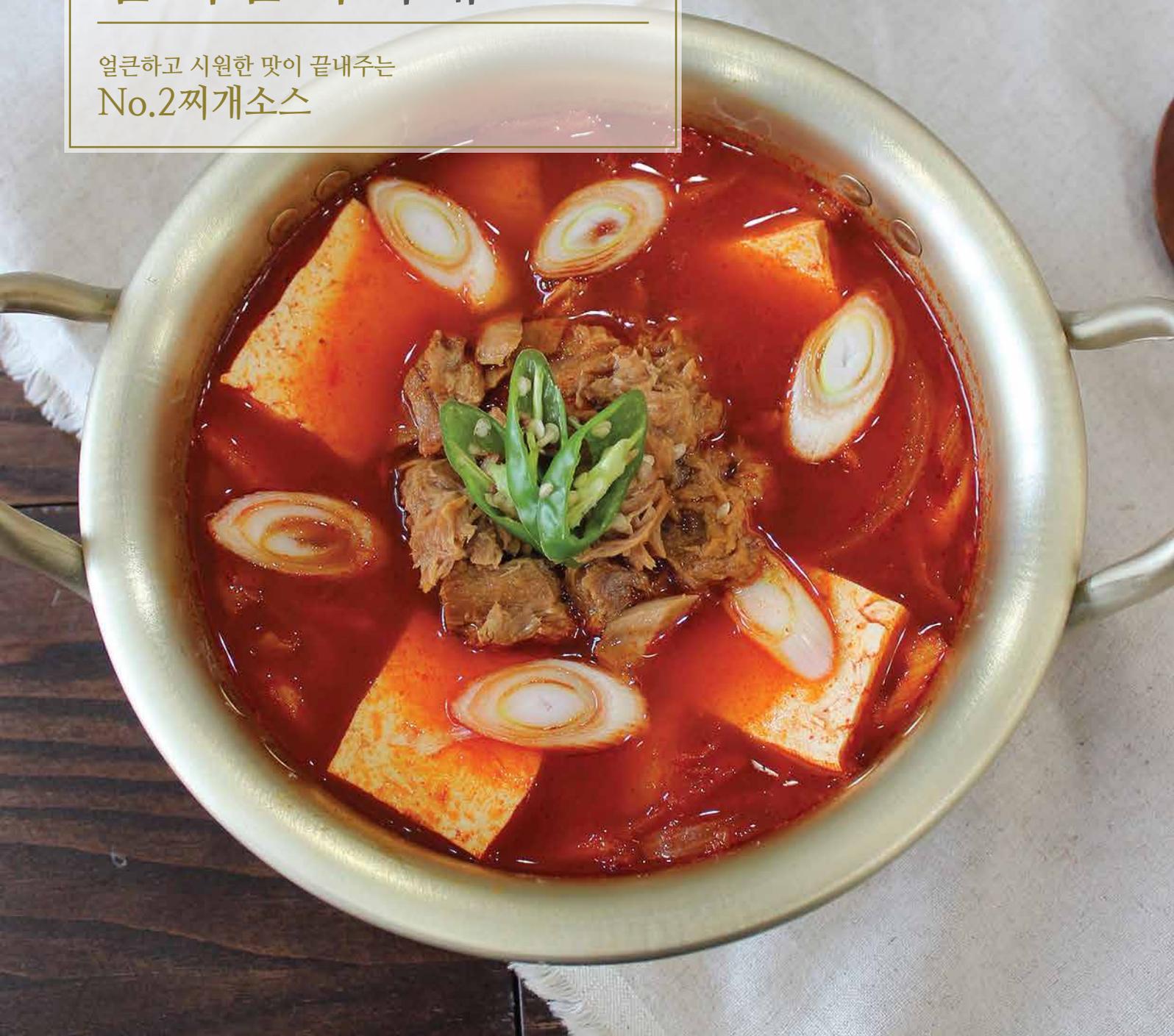


- 1 조기의 지느러미, 꼬리부분은 가위로 자르고 칼등을 이용해 꼬리에서 머리 쪽으로 비늘을 긁어낸 후 배를 갈라 내장을 빼준다.
- 2 준비된 재료들을 냄비에 넣고 끓여 준다.

조리 TIP * 기호에 따라 썩갠, 청/홍고추 등을 첨가하면 더욱 더 맛있는 매운탕을 드실 수 있습니다.

참치김치찌개

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 60g, 물 300g, 김치 200g, 통조림참치 20g, 두부 70g, 양파 30g, 대파 20g



- 1 김치는 먼저 식용유에 충분히 볶아서 준비한다.
- 2 냄비에 준비된 재료들을 넣어 끓여 준다.

조리 TIP * 기호에 따라 두부, 콩나물, 홍/청고추를 첨가하면 더욱 더 맛있는 김치찌개를 드실 수 있습니다.
* 참치기름은 충분히 제거하여 준비합니다.

해물탕

얼큰하고 시원한 맛이 끝내주는
No.2찌개소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.2찌개소스 50g, 물 350g, 오징어 50g, 꽃게 50g, 새우 20g, 바지락15g, 미더덕 15g, 콩나물15g, 미나리 10g, 양파 70g, 대파 10g, 무 30g



- 1 바지락은 소금물에 1시간 이상 해감하여 흐르는 물에 씻고 오징어는 내장과 입부분을 제거 후 씻어 준다.
- 2 새우는 머리에 뿔과 수염을 자르고 꼬리에 물주머니를 제거한다.
- 3 꽃게는 솔로 깨끗이 닦아주고 집게발 및 날카로운 몸통에 모서리를 잘라내 준다.
- 4 냄비에 바지락, 미더덕을 넣고 끓여주다가 나머지 재료들을 넣고 한번 더 끓여 준다.