

매운맛이 당길땐

No.4매콤진간장소스

진한 간장 베이스에 청주와 청양고추를 첨가하여
달콤하면서도 깔끔한 맛을 내는 범용소스.
굴소스 대신 사용할 수 있으며 간장을 활용하는 조림, 찜, 볶음류 등에 다양하게
사용할 수 있으며 튀김이나 고기류를 찍어먹는 용도로도 사용.



List 4

1. 간장치킨
2. 고등어조림
3. 고추잡채
4. 궁중떡볶이
5. 꼬막양념
6. 돼지갈비찜
7. 두부조림
8. 매콤소불고기
9. 알감자조림
10. 어묵볶음
11. 연두부샐러드
12. 오므라이스
13. 잡채
14. 장조림
15. 중화풍파스타
16. 찜닭
17. 차돌박이숙주볶음
18. 찹스테이크
19. 팔보채
20. 팻타이

간장치킨

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 70g, 튀긴 닭 200g, 다진 마늘 10g, 땅콩가루 5g, 베트남초 3g, 땅콩버터 1g



- 1 180도 기름에 닭을 넣고 노릇하게 튀긴다.
- 2 팬에 소스, 마늘, 베트남초, 땅콩버터를 넣고 볶다가 튀긴 닭과 땅콩가루를 넣어 섞어준다.

조리 TIP * 생닭일 경우에 소금, 후추, 청주로 밑간한 뒤, 밀가루, 전분, 흰자를 섞어 반죽하여 튀겨준다.

고등어조림

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 60g, No.2찌개소스 25g, 물 150g, 고등어 160g, 무 100g, 대파 30g, 양파 30g, 청/홍고추 20g, 고춧가루 15g, 다진 마늘 10g



1 냄비에 1cm로 썬 무를 깔고 전재료를 넣고 졸이듯 끓여준다.

조리 TIP * 조림 요리 시에는 냄비에 식용유 5g 정도를 바른 뒤 무를 넣으면 무가 쉽게 타거나 눌러 붙지 않습니다.

고추잡채

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 50g, 굴소스 20g, 돼지고기 안심 50g, 청/홍피망 30g, 양파 30g, 당근 20g, 죽순 20g, 불린 목이버섯 10g, 대파 10g, 참기름 10g



- 1 센 불에 채 썬 야채를 볶는다.
- 2 센 불에 소금, 후추로 밑간한 잡채용 고기를 볶는다.
- 3 팬에 참기름을 두르고 1+2과 준비된 소스를 넣어 한번 더 볶아준다.

조리 TIP * 꽃빵을 같이 곁들이면 더욱 좋습니다.

궁중떡볶이

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 70g, 물 70g, 떡볶이 떡 100g, 소고기 35g, 당근 20g, 양파 20g, 표고버섯 15g, 대파 10g, 청피망 10g, 참기름 10g



- 1 팬에 기름을 두르고 소금, 후추로 간한 소고기를 볶다가 나머지 야채를 볶아준다.
- 2 볶은 재료에 떡과 소스, 물을 넣고 졸여주듯이 끓여준다.
- 3 떡이 익으면 참기름을 넣어 섞어준다.

꼬막양념

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 40g, 꼬막 200g, 쪽파 10g, 다진 마늘 5g, 참기름 5g

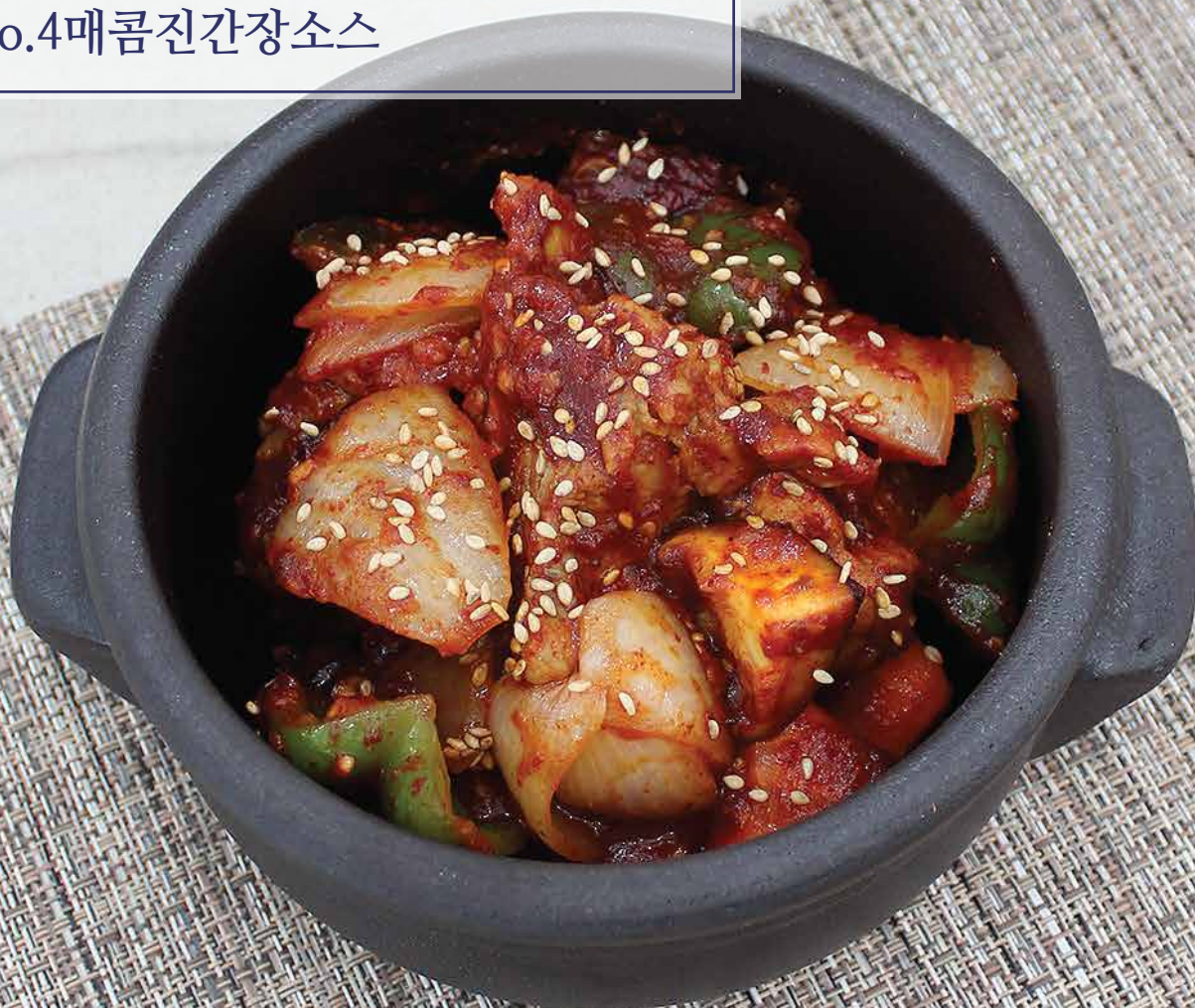


- 1 끓는 물에 꼬막을 넣고 꼬막 입이 벌어질 때까지 살짝 데친다.
- 2 꼬막의 껍데기 한쪽 면을 제거하고 꼬막살 위에 다진 야채, 소스, 참기름을 섞어 올린다.

조리 TIP * 꼬막은 소금물에 30~60분 정도 둔 뒤 씻으면 뽕이 빠집니다.
* 오래 데치면 살이 질겨지기 때문에 벌어지면 바로 빼냅니다.

돼지갈비찜

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 100g, 물 220g, 갈비찜용 돼지고기 220g, 단호박 35g, 양파 35g, 다진 마늘 30g, 피망 20g, 표고버섯 20g, 당근 20g, 대추 10g, 고춧가루 10g



- 1 고기를 찬물에 1시간정도 담가 핏기를 제거한다.
- 2 고기는 30분~1시간정도 충분히 삶아 고기를 부드럽게 해준다.
- 3 소스와 재료들을 넣고 약한 불에서 30분 정도 끓여준다.

조리 TIP * 고기는 오랜 시간 삶아야 질기지 않고 부드러워집니다.

두부조림

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 70g, 물 100g, 두부 150g, 다진 소고기 40g, 대파 20g, 참기름 5g, 참깨 적당량



- 1 달궜진 프라이팬에 밀가루를 묻힌 두부를 넣고 양면 다 굽는다.
- 2 팬에 식용유를 두르고 다진 소고기와 대파를 넣고 볶아준다.
- 3 1+2에 소스를 붓고 졸여준다.

조리 TIP * 두부는 밀가루를 묻혀 구워야 조림을 했을 때 덜 부스러집니다.

매콤소불고기

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 80g, 간장 10g, 물 80g, 불고기용 소고기 150g, 불린 당면 30g, 양파 50g, 당근 30g, 청피망 30g, 새송이버섯 20g, 대파 20g



- 1 준비된 소스와 물에 불고기용 소고기를 혼합하여 냉장고에서 30분간 숙성시킨다.
- 2 팬에 고기를 먼저 익힌 후 나머지 재료를 넣고 익힌다.

조리 TIP * 당면은 물에 30분간 불린 후 조리에 사용합니다.

알감자조림

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 30g, 물 150g, 알감자 100g, 파리고추 20g, 참깨 적당량



- 1 프라이팬에 식용유를 두르고 알감자를 볶다가 물을 부어 삶듯이 익혀준다.
- 2 감자가 70%정도 익으면 no.4매콤진간장소스를 넣고 졸여준다.
- 3 조려진 알감자에 살짝 볶은 파리고추를 같이 섞어준다.

어묵볶음

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 70g, 어묵 150g, 당근 20g, 양파 30g, 대파 20g, 파리고추 20g, 다진 마늘 10g



- 1 달궜진 프라이팬에 식용유를 두르고 야채를 볶은 다음, 소스와 어묵을 넣고 볶아준다.

연두부샐러드

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 25g, 연두부 180g, 새싹 15g, 식초 5g



- 1 연두부를 접시에 올리고 소스와 식초를 섞어 뿌린 후 새싹을 올려준다.

조리 TIP * 연두부와 소스를 살짝 데워 따뜻하게 드셔도 맛있습니다.

오므라이스

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 80g, 물 50g, 밥 200g, 계란 30g, 칵테일새우 50g, 양파 30g, 당근 20g, 새송이버섯 20g, 애호박 20g, 대파 15g, 마요네즈 10g



- 1 찰프로 썬 야채를 팬에 식용유를 두르고 볶아준다 당근이 어느 정도 익으면 밥을 넣고 no.4매콤진간장소스 30g 넣어 볶아준다.
- 2 프라이팬에 식용유를 두르고 코팅하여 준 뒤, 푼 달걀 물을 부어 지단을 붙인 뒤 앞에 볶음밥을 넣고 반을 접어 접시에 담아준다.
- 3 no.4매콤진간장소스와 물을 섞어 끓여 오므라이스 위에 뿌려준다.
- 4 새우는 소금, 후추 간하여 구어 준 뒤 오므라이스 위에 올린 뒤 마요네즈를 뿌려준다.

잡채

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 50g, 마른 당면 70g, 돼지고기 안심 50g, 양파 30g, 당근 20g, 부추 15g, 불린 목이버섯 10g, 다진 마늘 20g, 참기름 5g



- 1 당면은 뜨거운 물에 10~20분정도 담가 불려놓고 돼지고기는 소스 1/3에 10~20분 재워놓는다.
- 2 달궈진 프라이팬에 재운고기와 야채들을 넣고 볶아준다.
- 3 물에 불린 당면과 소스의 나머지를 모두 볶아준다.

조리 TIP

- * 당면을 미리 불려두면 익히는데 시간이 조금 덜 걸립니다.
- * 당면을 뜨거운 물에 불릴 경우에는 30분을 넘지 않도록 주의합니다.

장조림

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 70g, 물 300g, 장조림용 고기 150g, 물엿 30g, 홍고추 20g, 대파 20g, 메추리알 20g, 통마늘 15g



- 1 고기를 미리 삶아서 찢어 놓는다.
- 2 냄비에 모든 재료를 넣고 중불에 졸여주듯이 끓인다.

중화풍파스타

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 100g, 파스타면 150g, 베이컨 20g, 새우 50g, 대파 10g, 다진 마늘 15g, 건고추(페페로치노) 3g, 청양고추 3g, 식용유 적당량



- 1 파스타면은 미리 삶아 준비한다.
- 2 달궜진 팬에 식용유를 두르고 모든 재료를 넣고 볶아준다.
- 3 2에 면과 소스를 넣고 볶아준다.

찜닭

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 100g, 물 150g, 절단 닭 200g, 감자 40g, 불린 납작 당면 30g, 당근 30g, 파 15g, 다진 마늘 15g, 참깨 적당량



- 1 닭은 미리 삶아 준비한다.
- 2 떡을 제외한 나머지 재료를 넣고 중불에 가열하며 졸여준다.
- 3 떡을 넣고 약불로 졸여준다.

조리 TIP * 당면은 뜨거운 물에 20분 이내로 불려 조리에 사용합니다.

차돌박이숙주볶음

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 60g, 물 50g, 차돌박이 120g, 숙주 60g, 양파 15g, 부추 10g, 건고추 5g, 가쓰오부시 2g



- 1 팬에 식용유를 두르고 모든 재료를 센불에 볶아준다.
- 2 볶음 위에 가쓰오부시를 올려준다.

챗스테이크

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 50g, 케첩 30g, 소고기 150g, 양파 30g, 양송이 30g, 파프리카 20g, 청피망 20g, 브로콜리 20g, 통마늘 15g, 파슬리 적당량



- 1 팬에 식용유를 두르고 마늘을 볶다 찰한 스테이크에 소금, 후추를 뿌려 구워준다.
- 2 찰한 야채들도 넣어 볶아준다.
- 3 소스를 넣고 마지막으로 볶은 뒤 파슬리를 뿌려준다.

팔보채

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 70g, 굴소스 30g, 물 100g, 전분물 10g, 오징어 30g, 각테일새우 20g, 조개관자 20g, 양송이 20g, 피망 20g, 죽순 15g, 청/홍고추 10g



- 1 센 불에 야채를 볶고 해산물을 넣은 뒤 청주를 넣어 볶아 비린내를 날려준다.
- 2 볶아진 재료에 준비한 소스와 물을 넣고 끓여준다 전분물을 넣어 점도를 맞춰준다.

조리 TIP * 고추기름을 사용하여 매콤하게 드셔도 좋습니다.

팟타이

간장맛에 매콤함을 더한
No.4매콤진간장소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.4매콤진간장소스 40g, 피쉬소스 10g, 물 30g, 불린 쌀국수 120g, 숙주 70g, 새우 50g, 계란 40g, 양파 40g, 마늘 20g, 부추 15g, 땅콩가루 10g, 고수 적당량



- 1 쌀국수는 찬물에 30분 불려준다.
- 2 야채는 적당한 크기로 썰어 준비한다.
- 3 팬에 식용유를 두른 후 먼저 계란을 넣어 스크램블을 만들어준 뒤 야채와 새우를 볶아준다 불린 면과 소스를 넣고 볶아준다.
- 4 토핑으로 땅콩가루, 고수를 올려준다.