

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스

고추장의 매콤한 맛과 케첩의 새콤한 맛이 어우러진 퓨전소스
육류, 해산물 등의 튀김요리와 중화요리에 잘 어울리며
단맛과 매운맛이 강조된 요리에 응용가능.



List 5

1. 고갈비
2. 간소새우
3. 낙지호롱구이
4. 닭꼬치
5. 두부두루치기
6. 떡꼬치
7. 떡볶이
8. 불닭발
9. 소시지야채볶음
10. 양념치킨
11. 코다리찜
12. 퀘사디아
13. 해물볶음우동

고갈비

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 100g, 고등어 250g, 홍고추 10g, 쪽파 2g, 참깨 적당량



- 1 팬에 식용유를 두르고 고등어를 앞뒤로 노릇하게 구워준다.
- 2 구워진 고등어에 앞뒤로 소스를 발라 다시 한번 타지 않게 구워준다.
- 3 송송 썬 쪽파, 홍고추와 참깨를 뿌려준다.

간쇼새우

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 50g, 케첩 50g, 흰설탕 15g, 튀긴 새우 120g, 당근 20g, 양파 20g, 청피망 20g, 홍고추 10g, 간마늘 10g, 간생강 5g



- 1 새우는 전분, 흰자를 넣어 반죽하여 튀겨준다.
- 2 야채는 굵게 다진 뒤 프라이팬에 식용유를 두르고 볶아준다.
- 3 볶은 야채에 소스를 넣고 볶아준다 튀긴 새우를 넣고 섞어준다.

낙지호롱구이

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 80g, 낙지 200g, 청주(소주) 15g, 간마늘 10g, 간생강 5g, 쪽파 5g, 참기름 10g, 참깨 적당량



- 1 낙지는 깨끗이 손질하여 청주, 간마늘, 간생강을 넣어 밑간한다.
- 2 꼬치에 머리부터 끼워 돌돌 말고 다리 끝쪽은 꼬치 안쪽으로 넣어 풀리지 않게 한다.
- 3 팬에 참기름을 두르고 낙지를 초벌로 구운 뒤, 소스를 발라 구워준다.

조리 TIP * 낙지는 밀가루를 넣고 주물러 세척해야 뽕이 제거됩니다.

닭꼬치

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 100g, 닭 200g, 대파 50g



- 1 닭은 뼈 없이 한입크기로 썰어 준 뒤 소금, 후추를 뿌려 밑간한다.
- 2 재료를 꼬치에 꽂아준다.
- 3 팬에 식용유 넣고 닭꼬치를 굽다가 소스를 덧발라주며 굽는다.

조리 TIP

- * 처음부터 구울 때 소스를 바르면 익지 않고 걸만 탈 수 있습니다.
- * 닭꼬치에 소스를 덧발라 주시면 더 매운 맛을 느끼실 수 있습니다.

두부두루치기

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 75g, 물 50g, 두부 50g, 돼지고기 안심 100g, 양파 40g, 깻잎 5g, 홍고추 5g, 고춧가루 8g, 다진 마늘 5g, 참깨 적당량



- 1 달궀진 프라이팬에 식용유를 넣고 두부를 구워준다.
- 2 팬에 모든 재료를 넣고 볶다가 소스, 물, 두부를 넣고 졸여주듯 볶아준다.

조리 TIP

- * 두부는 따로 구워낸 다음 조리해야 다른 재료와 볶을 때 부서지는 게 덜합니다.
- * 돼지고기는 따로 청주, 후춧가루를 넣어 고기 잡내를 없애주셔도 좋습니다.

떡꼬치

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 35g, 떡 100g, 흰설탕 15g, 참깨 적당량



- 1 떡을 꼬치에 꽂아준다.
- 2 퓨전소스와 설탕을 섞어 뜨거울 때까지 가열하여 준비한다.
- 3 달궈진 팬에 식용유를 두른 뒤 구워 소스를 바른다.

조리 TIP

- * 떡꼬치에 소스를 덧발라 주시면 더 매워집니다.
- * 떡을 팬에 구울 때에는 굳은 상태에서 굽는 것이 더욱 맛있습니다.

떡볶이

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 90g, 물 200g, 떡볶이 떡 150g, 어묵 70g, 양배추 50g, 대파 20g, 삶은 계란 30g



1 달궀진 프라이팬에 준비된 소스와 재료들을 넣고 볶는다.

조리 TIP * 떡볶이 떡은 찬 물에 30분 정도 불려 사용합니다.

불닭발

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 75g, 무뼈닭발 100g, 대파 30g, 청양고추 20g, 다진 마늘 10g, 고춧가루 10g, 참깨 적당량



- 1 무뼈닭발은 한번 삶아 식힌다.
- 2 no.5퓨전소스에 삶은 무뼈닭발을 무친다.
- 3 조리 팬에 닭발과 야채를 함께 볶아낸다.

조리 TIP

- * 닭발은 익으면서 콜라겐이 나오면 자칫 타게 되니 조리에 주의하세요.
- * 무뼈닭발 대신 통뼈닭발로 사용하셔도 됩니다.

소시지야채볶음

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

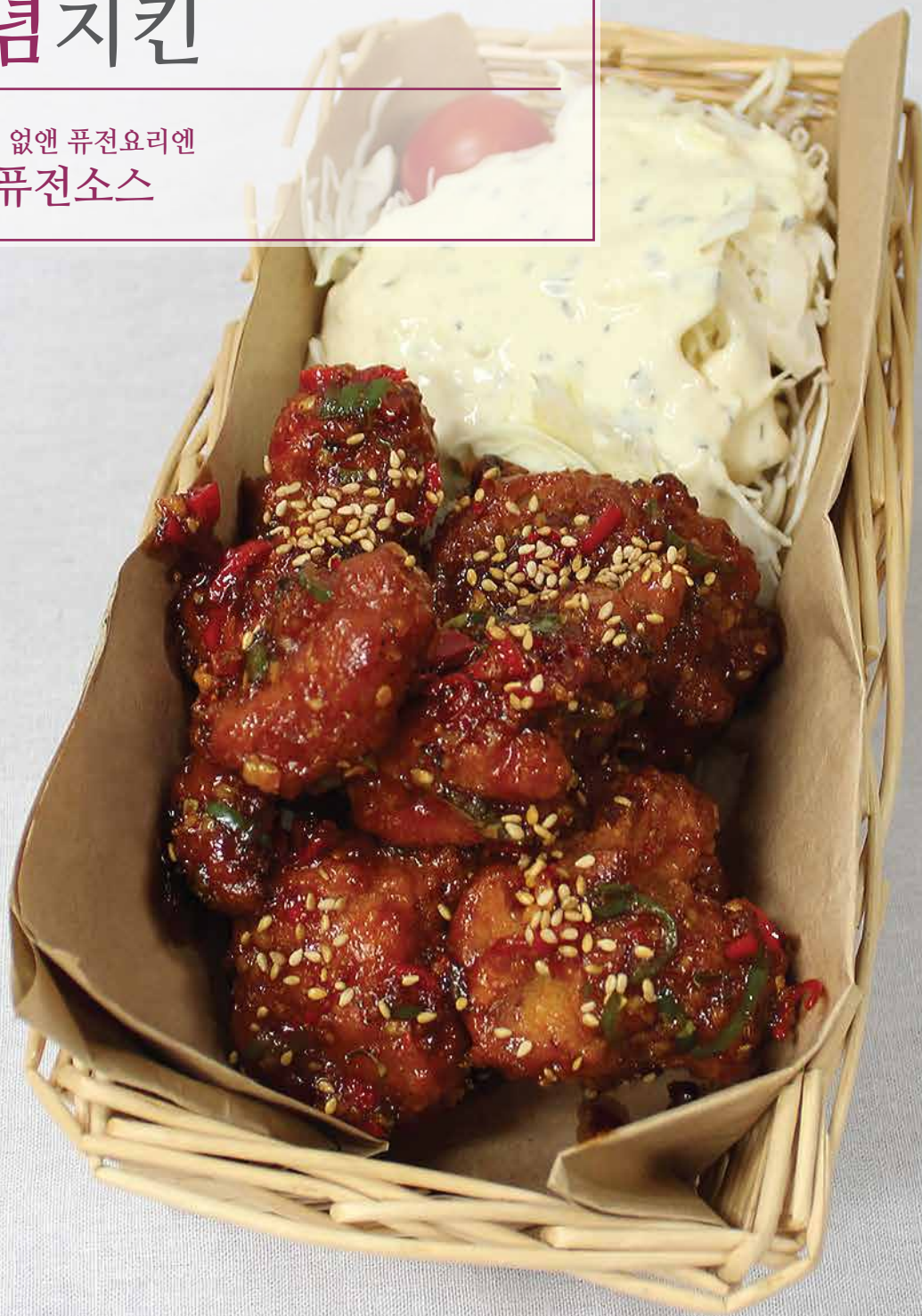
No.5퓨전소스 70g, 케첩 70g, 비엔나소시지 100g, 청/홍피망 30g, 양파 30g, 당근 20g



- 1 달궜진 프라이팬에 준비된 소스와 재료들을 넣고 볶는다.

양념치킨

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 50g, 튀긴 닭 200g, 청양고추 15g, 홍고추 15g, 간마늘 15g, 설탕 7g, 간생강 5g



- 1 팬에 식용유를 두르고 다진 야채를 볶아준다.
- 2 볶은 야채에 소스와 설탕을 넣고 가열하다 튀긴 닭을 넣고 섞어준다.

코다리찜

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 60g, No.2찌개소스 30g, 물 250g, 물엿 10g, 고춧가루 15g, 코다리 180g, 무 80g, 양파 50g, 청양고추 20g, 홍고추 20g, 대파 20g



- 1 코다리는 깨끗이 손질하여 토막 내어 준비한다.
- 2 냄비에 1cm로 썬 무를 깔고 전재료를 넣고 졸이듯 끓여준다.

조리 TIP * 센 불로 가열하다 끓으면 중불로 줄여 끓여야 코다리 속살까지 깊게 간이 배입니다.

퀘사디아

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 25g, 바베큐소스 15g, 또띠아 35g, 돼지고기 70g, 피자치즈 40g, 양파 30g, 파채 15g, 사워크림 10g



- 1 돼지고기는 소금, 후추로 밑간하여 볶아 준비한다.
- 2 또띠아에 소스를 바르고 모든 재료를 올린 다음, 또띠아로 덮어준다.
- 3 앞뒤로 노릇하게 구워준다.

조리 TIP

- * 사워크림에 찍어먹으면 더욱 맛있습니다.
- * 돼지고기는 불고기양념으로 하면 더욱 맛있습니다.

해물볶음우동

느끼함을 없앤 퓨전요리엔
No.5퓨전소스



□ 간편조리법 (1인분 기준)

No.5퓨전소스 80g, 우동면 200g, 오징어 50g, 각테일새우 20g, 양배추 50g, 양파 30g, 당근 20g, 청/홍피망 20g, 다진 마늘 15g



1 달궈진 프라이팬에 준비된 소스와 재료들을 넣고 볶는다.

조리 TIP * 우동면은 살짝 데쳐 사용합니다.