

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
**No.6비빔소스**

오이, 마늘, 양파, 무 등 신선한 채소와 고춧가루를 주재료로 사용해  
식감과 향이 좋은 상큼한 맛의 비빔소스.  
비빔국수류와 밥 반찬으로 사용되는 새콤한 나물무침 등  
입맛을 돋우는 요리에 활용.

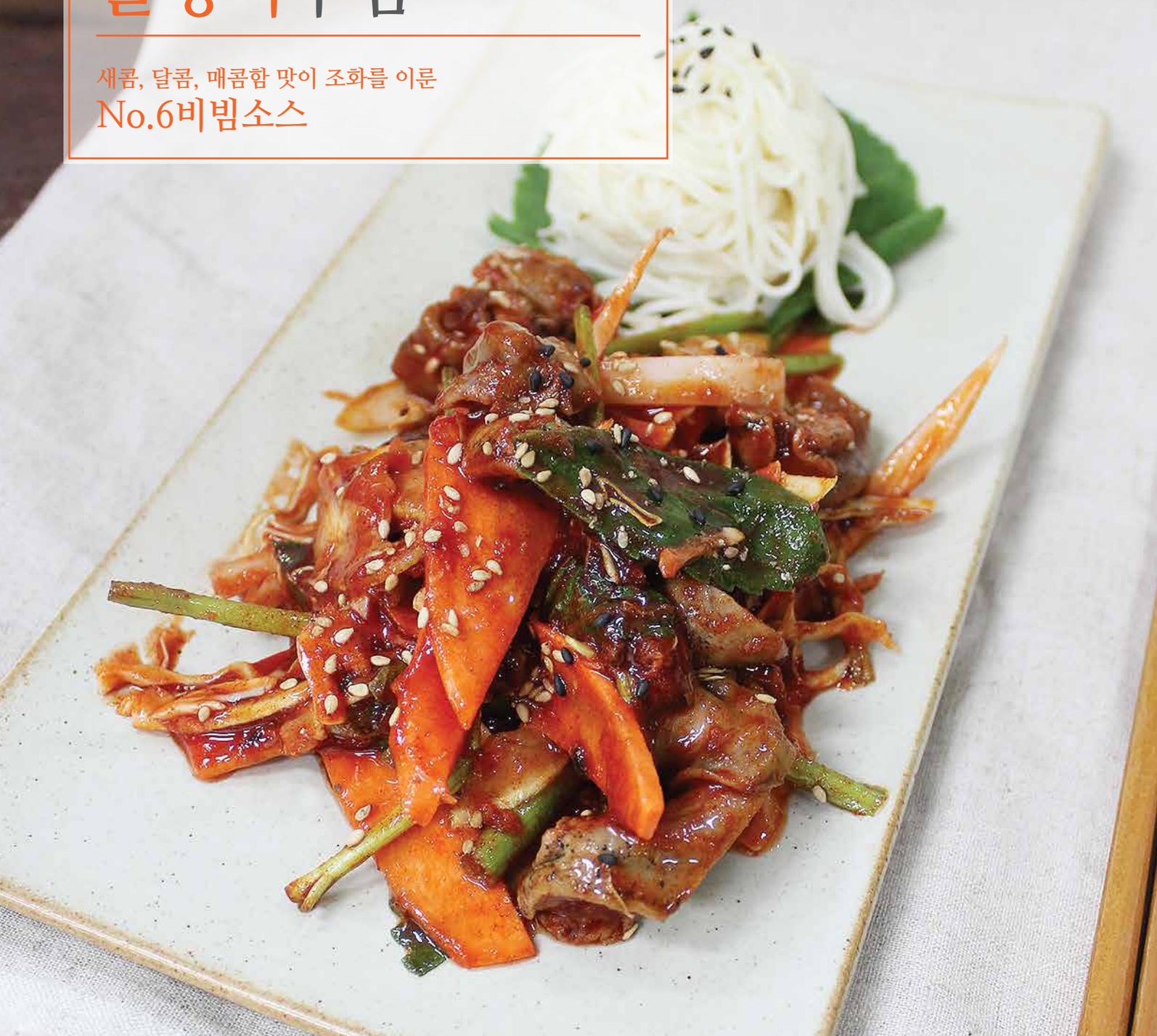


# List 6

1. 골뱅이무침
2. 김치말이국수
3. 도라지무침
4. 도토리묵무침
5. 묵밥
6. 비빔냉면
7. 비빔만두
8. 오징어무침
9. 쟁반막국수
10. 쫄면
11. 코다리냉면

# 골뱅이무침

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 100g, 통조림 골뱅이 100g, 소면 60g, 오이 30g, 양배추 30g, 양파 20g, 당근 20g, 깻잎 15g, 미나리 10g



- 1 끓는 물에 국수를 삶은 후 찬물에 잘 헹궈준다.
- 2 준비된 그릇에 no.6비빔소스와 재료들을 넣고 버무려 준다.

# 김치말이국수

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 20g, 지킴이 냉면육수 350g, 소면 120g, 김치 50g, 오이 15g, 계란 1/2개, 참기름 5g, 참깨 적당량



- 1 냄비에 국수를 삶아 얼음물, 찬물에 헹궈준다.
- 2 소스와 냉면육수를 섞어 면과 함께 그릇에 담아낸다.
- 3 채 썬 김치, 오이와 삶은 계란을 올린 후 참기름과 참깨를 뿌려준다.

# 도라지오이무침

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 50g, 도라지 80g, 오이 40g, 양파 20g, 당근 10g, 참깨 적당량



- 1 도라지는 소금에 주물러 물에 충분히 헹구어 쓴맛을 제거해주고, 오이는 썰어 소금에 절인 뒤 물기를 제거해준다.
- 2 볼에 준비된 소스와 재료들을 넣고 버무려 준다.

**조리 TIP** \* 식성에 따라 청양고추, 홍고추 등을 넣어 드시면 더욱 다양한 맛을 낼 수 있습니다.

# 도토리묵무침

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 70g, 도토리묵 100g, 들깨가루 40g, 오이 20g, 치커리 20g, 당근 15g, 양파 15g, 썬갓 10g, 깻잎 10g, 김가루 10g, 참기름 5g



- 1 볼에 소스와 재료들을 넣고 버무려준다.

# 묵밥

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 30g, 지킴이 냉면육수 350g, 묵 150g, 김치 50g, 오이 30g, 참기름 10g, 대파 15g, 김가루 3g, 참깨 적당량



- 1 먹기 좋게 잘라놓은 묵에 시원한 냉면육수를 부어준다.
- 2 채 썬 김치, 오이, 대파, 김가루, 참기름을 뿌려준다.

# 비빔냉면

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 100g, 냉면사리 150g, 오이 20g, 무절임 10g, 배 30g, 계란 20g, 식초 10g, 겨자 5g, 참깨 적당량



- 1 냄비에 냉면사리를 삶아 얼음물, 찬물에 헹궈서 물기를 제거한 후 소스와 채 썬 야채들과 버무려준다.

**조리 TIP** \* 식성에 따라 '지킴이냉면육수'를 넣어 드셔도 맛있습니다.  
\* 식성에 따라 식초, 겨자 넣는 양을 조절하세요.

# 비빔만두

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 50g, 만두 130g, 양배추 30g, 양파 20g, 치커리 15g, 당근 20g



- 1 만두는 앞뒤로 프라이팬에 노릇하게 구워준다.
- 2 채 썬 야채들과 비빔소스를 버무린 후 구운 만두와 곁들인다.

# 오징어무침

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 50g, 오징어 100g, 양파 30g, 대파 20g, 당근 30g, 미나리 20g, 청/홍고추 15g, 참깨 적당량



- 1 오징어 색이 붉게 바뀔 때까지 끓는 물에 살짝 데쳐준다.
- 2 볼에 준비된 소스와 재료들을 넣고 버무려준다.

# 쟁반막국수

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 100g, 메밀국수 200g, 양배추 30g, 당근 20g, 양파 30g, 오이 30g, 깻잎 10g, 홍고추 10g, 김가루 3g, 참깨 적당량



- 1 냄비에 메밀면을 삶아 얼음물, 찬물에 헹궈서 물기를 제거한 후 소스와 채 썬 야채들과 버무려준다.

# 쫄면

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 70g, 쫄면사리 180g, 콩나물 20g, 양배추 20g, 치커리 15g, 당근 10g, 계란 20g, 참깨 적당량



- 1 냄비에 쫄면사리를 삶아 얼음물, 찬물에 헹궈서 물기제거해주고, 콩나물은 끓는 물에 데쳐 준비한다.
- 3 삶은 쫄면사리와 비빔소스와 채 썬 야채들과 버무려준다.

**조리 TIP** \* 치커리 대신 상추나 오이를 사용하셔도 좋습니다.

# 코다리냉면

새콤, 달콤, 매콤함 맛이 조화를 이룬  
No.6비빔소스



## □ 간편조리법 (1인분 기준)

No.6비빔소스 70g, 지킴이 냉면육수 150g, 냉면사리 150g, 코다리회무침 40g, 쌈무 20g, 오이 15g, 고춧가루 5g, 참기름 5g, 달걀 20g, 참깨 적당량



- 1 냄비에 냉면사리를 삶아 얼음물, 찬물에 헹궈서 물기를 제거한 후 비빔소스와 채 썬 야채들과 버무려준다.
- 3 마지막으로 코다리회무침을 올려준다.