

# 우유를 이용한 요리



## 향인도후

### 〈만드는 법〉

- ① 한천은 물에 불려 깨끗이 씻은 후 체에 받쳐 놓는다.
- ② 불린 한천과 물을 두꺼운 냄비에 담고 끓여 한천이 완전히 녹게 되면 설탕을 넣고 다시 한번 끓여 농 정도가 증발되게 조린다.
- ③ ②의 재료에 우유를 넣어 섞은 후 사각 용기에 물을 묻히고 담아 굳힌 다음 꽃 모양으로 떠 놓는다.
- ④ 꿀은 껍질을 벗기고 알맹이만 준비한다.
- ⑤ 끓여서 식힌 설탕시럽에 오미자국물을 넣고 ④의 꿀과 키위 썬 것을 담아낸다.

### 〈재 료〉

우유	.....	½ 컵
꿀	.....	50g
키위	.....	30g
한천	.....	½ 컵
설탕	.....	3 큰술
설탕시럽	.....	½ 컵
물	.....	½ 컵
오미자국물	.....	2 컵

# 우유를 이용한 요리



딸기 생크림

## 〈재 료〉

생크림 .....	½컵
슈가파우더 .....	2 큰술
딸기 .....	200g

## 〈만드는 법〉

- ① 생크림은 깨끗한 유리그릇에 담고 슈가 파우더를 넣으면서 거품기로 저어 눈송이 처럼 거품이 일도록 한다
- ② 딸기는 설탕물이나 소금물에 씻어 물기가 없도록 한 후 딸기꼭지를 떼어서 준비해 놓는다.
- ③ 그릇에 딸기를 담고 ①의 생크림 거품을 얹고 그위에 딸기 한 개를 얹어낸다.