

# 우유를 이용한 요리



## 멕시코칸셀러드

### 〈재 료〉

치즈.....	100g
햄.....	80g
오이.....	80g
달걀.....	2개
양상치.....	5잎
마요네즈소스.....	1/2컵
건포도.....	2큰술

### 〈만드는 법〉

- ① 치즈는 1cm 넓이, 4cm길이로 얇게 썰고 햄도 치즈와 같은 크기로 썬다.
- ② 오이는 길이로 2등분하여 4cm길이로 썬 후 얇게 저며 썬다.
- ③ 달걀을 완숙으로 삶아 내어 노른자는 체에 내려 보슬보슬하게 하고 흰자는 곱게 채 썬다.
- ④ 치즈, 오이, 햄, 건포도, 달걀흰자를 혼합하여 마요네즈소스로 버무려 놓은 후 그릇에 양상치를 깔고 담은 후 달걀노른자를 뿌려 낸다.

# 우유를 이용한 요리



## 생선 치즈 튀김

### 〈재 료〉

치즈 .....	200g
생선살(동태) .....	300g
세러리잎 .....	50g
딸기 .....	30g
파세리 .....	20g
튀김가루 .....	1컵
달걀 .....	1개
콩기름(튀김용) .....	적량

### 〈만드는 법〉

- ① 치즈는 칼로 곱게 다지거나 채칼로 채쳐 놓는다.
- ② 생선살은 전감으로 포를 떠서 준비한다.
- ③ 세러리잎을 곱게 다져 놓는다.
- ④ 달걀을 풀어 물 ½컵을 넣고 혼합한 후 튀김가루를 넣어 반죽한다.
- ⑤ 세러리잎과 치즈 다진 것을 ④의 반죽에 넣고 혼합한다.
- ⑥ 생선살에 튀김가루를 묻혀 ⑤의 반죽을 묻혀 튀김기름 180℃에서 튀겨 낸다.
- ⑦ 접시에 생선치즈 튀김을 담고 파세리와 딸기로 장식하여 낸다.