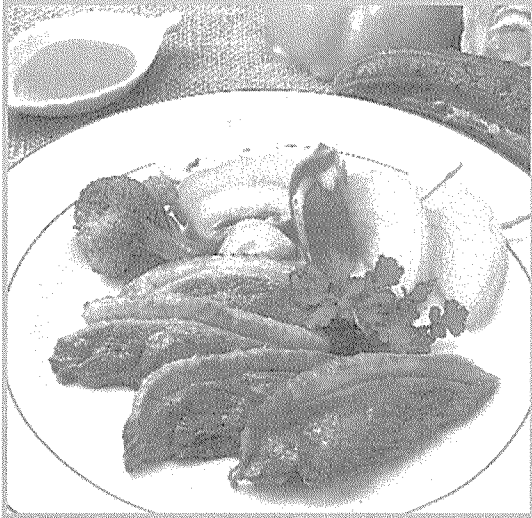




# 오리요리 딱딱잡기



## 오리소금구이

### ■ 재료

오리정육슬라이스, 소금1큰술,  
후추 가루 약간, 술 2큰술,  
콩기름 1큰술, 오이1개

### ■ 이렇게 만들어요

1. 오리정육슬라이스에 분량의 소금, 술, 흰후춧가루로 양념하여 20분 정도 재워두세요.
2. 오이는 소금에 비벼 씻어 어슷썰기로 썰어 놓으세요.
3. 프라이팬에 콩기름을 두르고 뜨거워지면 간이 밴 오리고기를 앞뒤가 노릇노릇하게 구워주세요.
4. 적당히 구워진 오리고기에 오이를 곁들여 담아 내면 됩니다.



## 오리꼬치구이

### ■ 재료

오리정육슬라이스, 피망4개,  
굵은 파 4뿌리, 식용유, 소금 2큰술,  
후추 1큰술, 참기름

### ■ 이렇게 만들어요

1. 오리정육슬라이스에 분량의 소금, 술, 흰후춧가루로 양념하여 20분정도 재워두세요.
2. 오이는 소금에 비벼 씻어 어슷썰기로 썰어 놓으세요.
3. 프라이팬에 콩기름을 두르고 뜨거워지면 간이 밴 오리고기를 앞뒤가 노릇노릇하게 구워주세요.
4. 적당히 구워진 오리고기에 오이를 곁들여 담아내면 됩니다.

※오리고기 요리시 프라이팬은 기름이 빠질 수 있는 것을 사용하십시오.

-화인코리아제공-



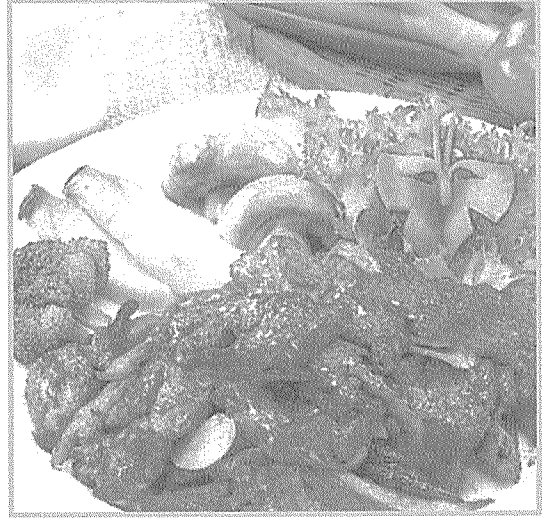
## 오리말이

### ■ 재료

오리정육슬라이스, 당근, 오이,  
붉은 양배추 2잎, 피망 2개, 소금,  
후춧가루 약간, 식용유, 꼬치

### ■ 이렇게 만들어요

1. 당근, 오이, 붉은 양배추, 피망을 깨끗이 씻어 3cm길기로 썹니다.
2. 오리고기는 사방 5cm크로 겉대로 얇게 저민다음 소금과 후춧가루 간을 하세요.
3. 2의 오리고기에 1의 재료를 넣고 돌돌말아 끝부분을 꼬치로 고정시켜 주세요.
4. 프라이팬에 기름을 두르고 3을 서서히 굽려가며 충분히 익힌다음 꼬치를 빼셔서 드시면 됩니다.



## 오리숯불구이

### ■ 재료

오리정육슬라이스, 양파 2개,  
대파 4뿌리, 풋고추 6개, 붉은고추 4개,  
마늘, 생강, 고추장 2큰술, 간장 4큰술,  
설탕 2큰술, 소금 1큰술, 후추

### ■ 이렇게 만들어요

1. 양파를 굵게 채썰고 파, 풋고추, 붉은 고추는 어슷하게 썹니다.
2. 마늘은 다지고 생강은 얇게 저밉니다.
3. 오리정육을 1, 2의 야채와 섞어 둡니다.
4. 간장, 고추장, 다진 마늘, 파 설탕, 후추로 양념장을 만들어 놓으세요.
5. 4의 양념장에 오리고기와 야채를 버무려 재워줍니다
6. 재워둔 오리고기를 숯불에 구워 각종 야채와 함께 드시면 됩니다..