

한국인의 힘 맛있는 닭고기 요리

깐풍기

깐풍기는 닭고기를 먹기 좋게 잘라 튀긴 다음 국물 없이 매콤하게 볶은 음식이에요. 깐풍 소스는 간장이 기본인데 여기에 마른 고추를 넣으면 칼칼한 맛을 내준답니다. 마른 고추 대신 볶은 고추를 넣으면 매운맛은 덜하지만 고소한 맛이 나요.

깐풍기

재 료

닭 1/2마리, 굵은파 1/2대, 마늘 2개, 풋고추 · 붉은고추 1개씩, 녹말가루 5큰술, 달걀물 2큰술, 식용유 적당량
밀간양념(간장 · 생강즙 1큰술씩, 카레가루 1큰술, 후춧가루 약간)
깐풍소스(간장 · 설탕 · 닭육수 3큰술씩, 식초 2큰술)

만들기

- 1_ 닭고기는 손질해서 밤알 크기로 토막낸 다음 찬물에 헹구어 핏물을 뺀다.
- 2_ ①에 분량의 밀간 양념 재료를 넣고 버무려 20분 정도 재어둔다.
- 3_ ②에 달걀물, 녹말가루를 넣어 흘러내리지 않을 정도의 농도로 버무려 튀김옷을 입힌다.
- 4_ 170°C의 기름에 튀김옷 입힌 닭고기를 넣고 완전히 익을때 까지 2~3번 정도 튀긴다.
- 5_ 풋고추와 붉은 고추는 반 갈라 씨를 털고 사방 0.5cm크기로 네모지게 썬다
- 6_ 마늘은 저미고, 굵은 파는 1cm 굵기로 송송 썬다.
- 7_ 팬에 분량의 재료를 넣고 끓여 간풍 소스를 준비한다.
- 8_ 오목한 팬에 기름을 두르고 붉은 고추와 마늘, 굵은 파를 넣어 향이 나게 볶다가 ⑦의 소스를 살짝 끓인다.
- 9_ 소스가 되직해지면 닭튀김을 넣고 버무린 다음 그릇에 담고 ⑤의 풋고추 썬것을 뿌려낸다.

how to make

▼ Point 2



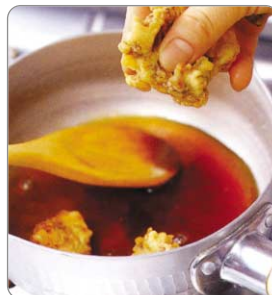
1_ 닭고기를 절 때 간장, 생강즙, 후춧가루 등과 같은 기본적인 밀간 양념에 카레가루를 넣으면 향긋하고 매콤한 맛이 더해진다.

▼ Point 7



2_ 간풍 소스는 분량의 재료를 팬에 넣고 중간 불에서 끓이다가 부글부글 끓어오르면 불을 줄여 되직해질때까지 끓인다.

▼ Point 9



3_ 붉은 고추와 마늘, 굵은 파로 매콤한 맛을 낸 간풍소스에 튀긴 닭고기를 넣고 재빨리 버무린다. 