

불고기와 갈비 및 조림용 간장 소스 만들기

1. 재료

- ① 사과 큰 것으로 6-7 개, 씻어서 8 등분한다.
- ② 배 3 개, 씻어서 8 등분한다.
- ③ 양파 큰 것으로 8-10 개 껍질을 벗기고 씻어서 8 등분한다.
- ④ 마늘 10 통, 껍질을 까서 준비한다. (국대접으로 수북히 한 그릇)
- ⑤ 양배추, 큰 것 1/2 통, 반은 자르고 나머지는 그대로 사용한다.
- ⑥ 배추, 1/4 통, 뿌리 쪽은 잘라내고 잎을 자르지 말고 그대로 사용한다.
- ⑦ 물 3 컵
- ⑧ 10 쿼트짜리 냄비
- ⑨ 간장, 최대 2 갤런
- ⑩ 설탕, 최대 16 컵
- ⑪ 삼베 주머니, 담아 놓을 병 (갤런 짜리로 4 병 정도 필요함)

2. 만드는 법

- ① 위의 재료 중에서 1 번부터 6 번까지를 10 쿼트 짜리 냄비에 작은 재료부터 넣어서 위를 양배추와 배추잎으로 덮는다.
- ② 물 3 컵 정도를 부어주고 난 후 약한 불에서 끓이기 시작한다. 넘치는 것을 막기 위해서 약한 불에서 끓인다.
- ③ 끓기 시작하면 좀 더 센불에서 끓여준다.
- ④ 내용물이 2/3 정도로 줄고 모든 채소와 과일이 푹 무르면 불을 끄고 식힌다.
- ⑤ 만질 수 있을 정도로 식으면 체에 걸러서 국물만 받는다. 이 때 삼베 주머니가 있으면 주머니에 내용물을 넣고 위를 무거운 것으로 눌러 놓아서 마지막 국물까지도 받을 수 있다. 국물의 양은 짜는 방법에 따라 달라질 수 있으므로 나오는 국물의 양에 따라 필요한 간장과 설탕의 양이 달라질 수 있다.
- ⑥ 나온 국물과 같은 양의 간장과 섞는다. 컵으로 재면서 섞어 준다. 설탕은 간장이나 국물의 반을 섞어 준다. (예를 들어 국물이 5 컵이 나오면 간장은 5 컵, 설탕을 2.5 컵을 섞는다.) 잘 저어서 설탕이 녹을 때까지 놓아둔다.
- ⑦ 깨끗하게 소독한 병에 담아 냉장고 넣어두고 조림, 불고기 재기 등에 사용한다.
- ⑧ 1-2 달 내에 먹을 것은 냉장고에 넣지 않아도 되지만 오래 놓아두어야 하는 경우에는 꼭 냉장고에 넣어 보관한다.
- ⑨ 이렇게 만든 간장으로 모든 것을 다 사용하면 아까우므로 보통 간장과 합하여 사용한다. 아래의 방법을 적용한다.

3. 불고기 재는 법

- ① 불고기 1 파운드에 술 1 큰술과 설탕 1 큰술을 넣어 버무려 놓는다.
- ② 위의 간장 소스 3 큰술과 보통 간장 1 큰술을 섞어서 1 에 버무린다.
- ③ 후추가루와 참기름 (2 작은술)을 넣어준다.
- ④ 고기 주변에 생기는 국물을 손가락으로 위에 부어 주면서 맛이 배도록 한다. 윤기가 돌면서 깨끗해 보이는 불고기가 된다.
- ⑤ 불고기를 썰 때마다 마늘, 양파, 기타 재료를 따로 넣지 않아도 되므로 매우 간편하며 맛있는 불고기를 만들 수 있다.

- ⑥ 갈비도 같은 방법으로 하면 된다.
- ⑦ 연근 조림, 우엉 조림에도 사용하면 윤기가 나고 맛깔스러운 조림을 만들 수 있다.

4. 우스타 소스 만들기

- ① 위의 재료에 셀러리 10 대와 정향을 20 알을 넣어서 만든다.
- ② 나중에 국물이 만들어지면 같은 양의 간장, 1/2 양의 설탕 그리고 1/4 양의 white vinegar 를 섞어서 잘 저은 후에 병에 담아 놓는다.
- ③ 집에서 만든 우스타 소스는 한국식 전이나 튀김을 찍어먹는 장으로도 사용할 수 있고 한국식 샐러드 소스로도 사용할 수 있다. 우스타 소스에 참기름과 식용유를 넣고 식초와 설탕을 좀 더 가미하여 흔들어서 만들거나 액젓과 고춧가루 등을 넣어서 만들 수도 있다.