

1. 조개탕

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 모시조개 200g, 풋고추 1/4개, 홍고추 1/4개, 마늘 1쪽, 대파 1/4대, 물 3컵, 소금 약간

8인분

주재료 : 모시조개 1kg, 풋고추 1개, 홍고추 1개, 마늘 3쪽, 대파 1/2대, 물 7컵, 소금 약간

Tip

조개는 살만 발라 냉동한다.

만드는 법

1. 조개를 해감해 씻는다.
2. 냄비에 조개와 물을 넣어 끓인다.
3. 거품을 걷고 마늘과 고추를 넣는다.
4. 소금으로 간해 대파를 올린다.

2. 어묵탕

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 어묵 1팩, 곤약 1/4개, 가래떡 1/2줄, 무 1/4토막, 숙갓 약간

국물재료 : 물 3컵, 다시마 1장, 가쓰오부시 0.3줌, 간장 2, 소금 약간

8인분

주재료 : 어묵 1팩, 곤약 1개, 가래떡 2줄, 무 1개, 숙갓 약간

국물재료 : 물 10컵, 다시마 3장, 가쓰오부시 1줌, 간장 1/4컵, 소금 약간

Tip

어묵은 데쳐 기름기를 뺀다.

만드는 법

1. 육수를 낸다.
2. 재료를 꼬치에 꽂는다.
3. 무부터 끓여 어묵을 넣는다.
4. 간을 맞추고 숙갓을 넣는다.

3. 골뱅이무침과 소면

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 골뱅이통조림 1통, 북어포 1/2줌, 소면 1줌, 대파 1대, 오이 1/4개, 깻잎 2장

양념장재료 : 고추장 2, 고춧가루 1, 식초 2, 설탕 1.5, 물엿 1, 청주 0.5, 다진 마늘 1, 깨소금 0.3, 후춧가루 약간

8인분

주재료 : 골뱅이통조림 2통, 북어포 2줌, 소면 3줌, 대파 2대, 오이 1개, 깻잎 10장

양념장재료 : 고추장 6, 고춧가루 3, 식초 6, 설탕 3, 물엿 3, 청주 2, 다진 마늘 3, 깨소금 2, 후춧가루 약간

Tip

통조림은 골뱅이인지 확인한다.

만드는 법

1. 골뱅이와 북어포를 손질한다.
2. 소면을 삶아 헹군다.
3. 채소를 썬다.
4. 양념해 소면과 곁들인다.

4. 명란을 채운 연근

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 연근 1/4개, 명란젓 1개, 실파 2뿌리, 참기름 0.5, 깨소금 0.5, 소금 약간

8인분

주재료 : 연근 1개, 명란젓 3개, 실파 5뿌리, 참기름 2, 깨소금 2, 소금 약간

Tip

가늘고 긴 연근이 좋다.

만드는 법

1. 연근을 데친다.
2. 명란을 발라 양념한다.
3. 연근에 채워 썬다.

5. 낙지전골

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 낙지 1마리, 모시조개 100g, 표고버섯 2개, 느타리버섯 50g, 양파 1/6개, 미나리 30g, 풋고추·홍고추 1/4개씩, 물 2컵, 국간장 0.5

낙지양념재료 : 고추장 0.5, 고춧가루 1, 국간장 0.5, 청주 1, 다진 파 2, 다진 마늘 1, 다진 생강·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 낙지 3마리, 모시조개 200g, 표고버섯 4개, 느타리버섯 100g, 양파 1/2개, 미나리 1줌, 풋고추·홍고추 2개씩, 물 5컵, 국간장 2

낙지양념재료 : 고추장 1, 고춧가루 2, 국간장 1, 청주 2, 다진 파 3, 다진 마늘 2, 다진 생강·후춧가루 약간

Tip

낙지는 오래 끓이지 않는다.

만드는 법

1. 낙지를 손질해 양념한다.
2. 조개와 채소를 준비한다.
3. 전골냄비에 담아 끓인다.

6. 두부김치

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 두부 1모, 묵은김치 1컵, 돼지고기 80g, 양파 1/6개, 대파 1/4대, 식용유 적당량

김치양념 재료 : 고춧가루 1, 설탕 0.5, 참기름 1

8인분

주재료 : 두부 3모, 묵은김치 4컵, 돼지고기 300g, 양파 1개, 대파 1대, 식용유 적당량

김치양념 재료 : 고춧가루 4, 설탕 2, 참기름 3

Tip

김치는 충분히 볶아 신맛을 줄인다.

만드는 법

1. 김치를 볶는다.
2. 돼지고기와 채소를 넣는다.
3. 두부는 데쳐 썬다.
4. 두부에 김치를 곁들인다.

7. 오징어볶음

요리 시간 20분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 오징어 1마리, 양배추 1컵, 양파 1/6개, 대파 1/4대, 식용유 1

양념 재료 : 고추장 1.5, 고춧가루 1, 간장 0.5, 설탕 0.5, 다진 마늘 1, 맛술 1

8인분

주재료 : 오징어 4마리, 양배추 4컵, 양파 1개, 대파 2대, 식용유 3

양념 재료 : 고추장 6, 고춧가루 4, 간장 2, 설탕 2, 다진 마늘 4, 맛술 4

Tip

센 불에서 빠르게 볶는다.

만드는 법

1. 오징어와 채소를 손질한다.
2. 양념을 만든다.
3. 센 불에서 볶아 마무리한다.

8. 계란말이

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 달걀 4개, 대파 1/4대, 소금 약간, 식용유 약간

8인분

주재료 : 달걀 16개, 대파 1대, 소금 약간, 식용유 적당량

Tip

약불에서 천천히 말아준다.

만드는 법

1. 달걀을 풀어 간한다.
2. 팬에 여러 번 나누어 말아 굽는다.

9. 닭똥집 볶음

요리 시간 25분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 닭똥집 300g, 마늘 6쪽, 고추 1개, 식용유 1

양념 재료 : 간장 1, 고춧가루 0.5, 후춧가루 약간

8인분

주재료 : 닭똥집 1.2kg, 마늘 20쪽, 고추 4개, 식용유 3

양념 재료 : 간장 4, 고춧가루 2, 후춧가루 약간

Tip

우유에 잠시 담가 잡내를 제거한다.

만드는 법

1. 닭똥집을 손질한다.
2. 마늘과 함께 볶는다.
3. 양념해 마무리한다.

10. 파전

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 부침가루 1컵, 물 1컵, 대파 1대, 식용유 적당량, 소금 약간

8인분

주재료 : 부침가루 4컵, 물 4컵, 대파 4대, 식용유 적당량, 소금 약간

Tip

반죽은 묽게 만든다.

만드는 법

1. 반죽을 만든다.
2. 대파를 올려 팬에 부친다.
3. 노릇하게 뒤집어 굽는다.

11. 제육볶음

요리 시간 25분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 돼지고기(앞다리살) 300g, 양파 1/6개, 양배추 1컵, 대파 1/4대, 식용유 1

양념 재료 : 고추장 1.5, 고춧가루 1, 간장 0.5, 설탕 0.5, 다진 마늘 1, 맛술 1, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 돼지고기(앞다리살) 1.2kg, 양파 1개, 양배추 4컵, 대파 2대, 식용유 3

양념 재료 : 고추장 6, 고춧가루 4, 간장 2, 설탕 2, 다진 마늘 4, 맛술 4, 참기름 2

Tip

고기는 볶기 전 미리 양념한다.

만드는 법

1. 고기를 양념에 버무린다.
2. 센 불에서 볶는다.
3. 채소를 넣어 마무리한다.

12. 순두부찌개

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 순두부 1봉, 돼지고기 80g, 바지락 100g, 양파 1/6개, 대파 1/4대, 물 2컵

양념 재료 : 고춧가루 1, 국간장 0.5, 다진 마늘 1, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 순두부 4봉, 돼지고기 300g, 바지락 400g, 양파 1개, 대파 2대, 물 5컵

양념 재료 : 고춧가루 4, 국간장 2, 다진 마늘 4, 참기름 2

Tip

순두부는 마지막에 넣는다.

만드는 법

1. 고기와 양념을 볶는다.
2. 물과 해물을 넣어 끓인다.
3. 순두부를 넣어 마무리한다.

13. 닭볶음탕

요리 시간 40분, 난이도 ★★★

2인분

주재료 : 닭 1/2마리, 감자 1개, 당근 1/6개, 양파 1/6개, 대파 1/4대, 물 2컵

양념 재료 : 고추장 1, 고춧가루 1, 간장 1, 설탕 0.5, 다진 마늘 1, 맛술 1

8인분

주재료 : 닭 2마리, 감자 4개, 당근 1개, 양파 1개, 대파 2대, 물 6컵

양념 재료 : 고추장 4, 고춧가루 4, 간장 4, 설탕 2, 다진 마늘 4, 맛술 4

Tip

감자는 큼직하게 썬다.

만드는 법

1. 닭을 데쳐 손질한다.
2. 양념과 함께 끓인다.
3. 채소를 넣어 졸인다.

14. 김치전

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 김치 1컵, 부침가루 1컵, 물 1컵, 식용유 적당량

8인분

주재료 : 김치 4컵, 부침가루 4컵, 물 4컵, 식용유 적당량

Tip

김치는 잘게 썬다.

만드는 법

1. 반죽을 만든다.
2. 팬에 부친다.
3. 노릇하게 뒤집는다.

15. 돼지껍데기 볶음

요리 시간 25분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 돼지껍데기 300g, 양파 1/6개, 마늘 4쪽, 고추 1개, 식용유 1

양념 재료 : 고추장 1, 고춧가루 0.5, 간장 0.5, 설탕 0.5

8인분

주재료 : 돼지껍데기 1.2kg, 양파 1개, 마늘 16쪽, 고추 4개, 식용유 3

양념 재료 : 고추장 4, 고춧가루 2, 간장 2, 설탕 2

Tip

껍데기는 한 번 데쳐 사용한다.

만드는 법

1. 껍데기를 데친다.
2. 양념에 볶는다.
3. 채소를 넣어 마무리한다.

16. 해물라면

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 라면 2봉, 오징어 1/4마리, 홍합 100g, 새우 4마리, 대파 1/4대, 물 3컵

8인분

주재료 : 라면 8봉, 오징어 1마리, 홍합 400g, 새우 16마리, 대파 1대, 물 12컵

Tip

해물은 너무 오래 끓이지 않는다.

만드는 법

1. 물과 해물을 끓인다.
2. 라면을 넣는다.
3. 대파를 넣어 마무리한다.

17. 마늘쫘 무침

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 마늘쫘 150g

양념 재료 : 고추장 1, 고춧가루 0.5, 식초 1, 설탕 0.5, 다진 마늘 0.5, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 마늘쫘 600g

양념 재료 : 고추장 4, 고춧가루 2, 식초 4, 설탕 2, 다진 마늘 2, 참기름 2

Tip

마늘쫘는 데쳐 사용한다.

만드는 법

1. 마늘쫘를 데친다.
2. 양념에 버무린다.

18. 번데기탕

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 번데기 통조림 1캔, 대파 1/4대, 마늘 1쪽, 청양고추 1/2개, 물 2컵, 소금 약간

8인분

주재료 : 번데기 통조림 4캔, 대파 1대, 마늘 4쪽, 청양고추 2개, 물 6컵, 소금 약간

Tip

첫 물은 버리고 끓인다.

만드는 법

1. 번데기를 행군다.
2. 물과 함께 끓인다.
3. 양념을 넣어 마무리한다.

19. 꼬막무침

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 꼬막 300g, 대파 1/4대, 양파 1/6개

양념 재료 : 고춧가루 1, 간장 1, 식초 1, 설탕 0.5, 다진 마늘 1, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 꼬막 1.2kg, 대파 1대, 양파 1개

양념 재료 : 고춧가루 4, 간장 4, 식초 4, 설탕 2, 다진 마늘 4, 참기름 2

Tip

꼬막은 삶자마자 흔들어서 씻는다.

만드는 법

1. 꼬막을 삶는다.
2. 살을 발라낸다.
3. 양념에 무친다.

20. 닭발볶음

요리 시간 35분, 난이도 ★★★

2인분

주재료 : 닭발 500g, 양배추 1컵, 양파 1/6개, 대파 1/4대, 물 1컵

양념 재료 : 고추장 1.5, 고춧가루 1, 간장 0.5, 설탕 0.5, 다진 마늘 1, 고추기름 1

8인분

주재료 : 닭발 2kg, 양배추 4컵, 양파 1개, 대파 2대, 물 4컵

양념 재료 : 고추장 6, 고춧가루 4, 간장 2, 설탕 2, 다진 마늘 4, 고추기름 4

Tip

닭발은 미리 삶아 사용한다.

만드는 법

1. 닭발을 삶아 손질한다.
2. 양념에 볶는다.
3. 채소를 넣어 마무리한다.

1. 양파 그라탱

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 햇양파 1개, 새우살 1/3컵, 베이컨 1줄, 혼합 채소 1/2컵, 빵가루 1/3컵, 파슬리가루 2, 올리브오일 5, 가루치즈 4, 우유 1+1/2컵, 밀가루 4, 올리브오일 적당량, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 햇양파 4개, 새우살 1컵, 베이컨 4줄, 혼합 채소 2컵, 빵가루 2, 파슬리가루 0.5, 올리브오일 2, 가루치즈 1, 우유 1/2컵, 밀가루 1, 올리브오일 적당량, 소금·후춧가루 약간

Tip

납작한 양파가 그라탱에 적합하다.

만드는 법

1. 양파를 반으로 잘라 전자레인지에 익혀 속을 파낸다.
2. 새우와 베이컨을 다진다.
3. 우유와 밀가루로 화이트소스를 만든다.
4. 볶은 재료와 소스를 섞어 양파에 채운다.
5. 빵가루를 올려 180°C 오븐에서 굽는다.

2. 광어 카르파치오

요리 시간 20분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 광어(또는 도미) 1/2마리

소스재료 : 양파 1/6개, 레몬즙 5, 꿀 2, 올리브오일 1, 소금·후춧가루·레몬껍질 약간

8인분

주재료 : 광어(또는 도미) 2마리

소스재료 : 양파 1/2개, 레몬즙 1/2컵, 꿀 5, 올리브오일 1/3컵, 소금·후춧가루·레몬껍질 약간

Tip

광어는 최대한 얇게 썬다.

만드는 법

1. 광어를 얇게 포 뜬다.
2. 소스 재료를 섞는다.
3. 접시에 광어를 펴 담고 소스를 뿌린다.

3. 브리 치즈와 호두

요리 시간 10분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 브리치즈 1개, 호두 적당량, 캐러멜소스 2

8인분

주재료 : 브리치즈 4개, 호두 적당량, 캐러멜소스 1/2컵

Tip

호두는 마른 팬에 볶아 사용한다.

만드는 법

1. 치즈를 먹기 좋게 자른다.
2. 호두를 볶는다.
3. 치즈에 캐러멜소스와 호두를 곁들인다.

4. 참치 타워

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 냉동참치(흰감) 1/4개, 오이 1/4개, 노랑파프리카 1/4개, 블랙올리브 2개, 새싹채소 약간

수삼드레싱재료 : 수삼 1뿌리, 올리브오일 3, 식초 1.5, 설탕 1, 소금 약간

8인분

주재료 : 냉동참치(흰감) 1개, 오이 1개, 노랑파프리카 1개, 블랙올리브 8개, 새싹채소 약간

수삼드레싱재료 : 수삼 2뿌리, 올리브오일 1/3컵, 식초 4, 설탕 2, 소금 0.5

Tip

해동한 참치는 재냉동하지 않는다.

만드는 법

1. 참치와 채소를 주사위 모양으로 썬다.
2. 드레싱을 만든다.
3. 틀에 재료를 층층이 담아 모양을 낸다.
4. 드레싱을 곁들인다.

5. 돼지고기 레몬찜

요리 시간 1시간, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 돼지고기(목살 또는 삼겹살) 150g, 소시지 4개, 양파 1/4개, 사과 1/4쪽, 절인양배추 100g, 마늘 2쪽, 레몬즙 1/4컵, 설탕 1, 소금 0.3, 월계수잎 2장, 드라이바질 0.3

8인분

주재료 : 돼지고기(목살 또는 삼겹살) 600g, 소시지 10개, 양파 1개, 사과 1개, 절인양배추 250g, 마늘 5쪽, 레몬즙 1/2컵, 물 1컵, 설탕 3, 소금 1, 월계수잎 4장, 드라이바질 1.5

Tip

밥솥이나 오븐을 사용해도 된다.

만드는 법

1. 고기와 소시지를 큼직하게 썬다.
2. 채소를 넣고 양념을 섞는다.
3. 밥솥 또는 오븐에서 익힌다.

6. 새우 칵테일

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 칵테일새우 200g, 양상추 3장, 레몬 1/4개
소스재료 : 케첩 3, 마요네즈 2, 레몬즙 1, 타바스코 약간

8인분

주재료 : 칵테일새우 800g, 양상추 1통, 레몬 1개
소스재료 : 케첩 1컵, 마요네즈 3/4컵, 레몬즙 4, 타바스코 적당량

Tip

새우는 소금물에 데친 뒤 바로 식힌다.

만드는 법

1. 새우를 데쳐 식힌다.
2. 소스를 섞는다.
3. 접시에 담아 소스를 곁들인다.

7. 훈제연어 카나페

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 훈제연어 120g, 크래커 6개, 크림치즈 2, 케이퍼 약간, 딜 약간

8인분

주재료 : 훈제연어 480g, 크래커 24개, 크림치즈 1컵, 케이퍼 적당량, 딜 적당량

Tip

연어는 차갑게 유지한다.

만드는 법

1. 크래커에 크림치즈를 바른다.
2. 연어를 올린다.
3. 케이퍼와 딜을 얹는다.

8. 버섯 마리네이드

요리 시간 25분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 양송이버섯 200g, 새송이버섯 1개

마리네이드 재료 : 올리브오일 2, 발사믹식초 1, 레몬즙 1, 설탕 0.5, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 양송이버섯 800g, 새송이버섯 4개

마리네이드 재료 : 올리브오일 1/2컵, 발사믹식초 1/4컵, 레몬즙 4, 설탕 2, 소금·후춧가루 약간

Tip

버섯은 뜨거울 때 절인다.

만드는 법

1. 버섯을 구워 식힌다.
2. 마리네이드를 만든다.
3. 버무리 숙성한다.

9. 소고기 타다키

요리 시간 20분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 쇠고기(등심) 200g, 양파 1/6개

소스재료 : 간장 2, 식초 1, 설탕 0.5, 레몬즙 1, 올리브오일 1

8인분

주재료 : 쇠고기(등심) 800g, 양파 1개

소스재료 : 간장 1/2컵, 식초 1/4컵, 설탕 2, 레몬즙 4, 올리브오일 1/3컵

Tip

겉면만 빠르게 굽는다.

만드는 법

1. 고기를 센 불에 걸만 굽는다.
2. 얇게 썬다.
3. 소스를 뿌린다.

10. 치즈와 꿀

요리 시간 5분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 고다치즈 100g, 브리치즈 100g, 꿀 2, 견과류 약간

8인분

주재료 : 고다치즈 400g, 브리치즈 400g, 꿀 1/2컵, 견과류 적당량

Tip

치즈는 실온에 두었다 사용한다.

만드는 법

1. 치즈를 썬다.
2. 꿀과 견과를 곁들인다.

11. 베이컨 아스파라거스 말이

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 아스파라거스 8대, 베이컨 4줄, 올리브오일 약간, 후춧가루 약간

8인분

주재료 : 아스파라거스 32대, 베이컨 16줄, 올리브오일 적당량, 후춧가루 약간

Tip

아스파라거스는 밑동을 잘라낸다.

만드는 법

1. 아스파라거스를 손질한다.
2. 베이컨으로 감싼다.
3. 팬에 굽는다.

12. 새우 브루스케타

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 바게트 4조각, 새우 120g, 마늘 2쪽, 올리브오일 2, 파슬리 약간, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 바게트 1개, 새우 480g, 마늘 6쪽, 올리브오일 1/2컵, 파슬리 적당량, 소금·후춧가루 약간

Tip

바게트는 바삭하게 굽는다.

만드는 법

1. 바게트를 굽는다.
2. 새우와 마늘을 볶는다.
3. 빵 위에 올린다.

13. 문어 카르파초

요리 시간 20분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 삶은 문어 200g, 루콜라 1줌

소스재료 : 올리브오일 2, 레몬즙 1.5, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 삶은 문어 800g, 루콜라 4줌

소스재료 : 올리브오일 1/2컵, 레몬즙 1/3컵, 소금·후춧가루 약간

Tip

문어는 식혀 얇게 썬다.

만드는 법

1. 문어를 얇게 썬다.
2. 접시에 담아 소스를 뿌린다.

14. 버팔로 윙

요리 시간 35분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 닭날개 8개, 밀가루 2, 식용유 적당량

소스재료 : 핫소스 3, 버터 2, 식초 0.5

8인분

주재료 : 닭날개 32개, 밀가루 1/2컵, 식용유 적당량

소스재료 : 핫소스 1컵, 버터 6, 식초 2

Tip

소스는 따뜻할 때 버무린다.

만드는 법

1. 닭날개를 튀긴다.
2. 소스를 끓인다.
3. 버무린다.

15. 감바스 알 아히요

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 새우 200g, 마늘 6쪽, 올리브오일 1/2컵, 페페론치노 약간, 소금 약간

8인분

주재료 : 새우 800g, 마늘 20쪽, 올리브오일 2컵, 페페론치노 적당량, 소금 약간

Tip

약불에서 천천히 익힌다.

만드는 법

1. 마늘과 오일을 데운다.
2. 새우를 넣어 익힌다.

16. 소고기 스테이크 샐러드

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 쇠고기(등심) 200g, 믹스샐러드 2컵, 방울토마토 6개, 양파 1/8개, 올리브오일 1, 소금·후춧가루 약간

드레싱재료 : 발사믹식초 2, 올리브오일 2, 꿀 0.5

8인분

주재료 : 쇠고기(등심) 800g, 믹스샐러드 8컵, 방울토마토 24개, 양파 1/2개, 올리브오일 1/3컵, 소금·후춧가루 약간

드레싱재료 : 발사믹식초 1/2컵, 올리브오일 1/2컵, 꿀 2

Tip

스테이크는 휴지시킨 뒤 썬다.

만드는 법

1. 고기를 굽는다.
2. 샐러드 재료를 담는다.
3. 고기를 얹고 드레싱을 뿌린다.

17. 크림치즈 올리브 딥

요리 시간 10분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 크림치즈 150g, 블랙올리브 6개, 올리브오일 1, 후춧가루 약간

8인분

주재료 : 크림치즈 600g, 블랙올리브 24개, 올리브오일 1/3컵, 후춧가루 약간

Tip

치즈는 실온에서 부드럽게 한다.

만드는 법

1. 올리브를 다진다.
2. 치즈와 섞는다.
3. 오일을 뿌린다.

18. 훈제오리 파스타

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 파스타면 160g, 훈제오리 150g, 양파 1/6개, 마늘 2쪽, 생크림 1컵, 올리브오일 1, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 파스타면 600g, 훈제오리 600g, 양파 1개, 마늘 6쪽, 생크림 4컵, 올리브오일 1/2컵, 소금·후춧가루 약간

Tip

오리는 마지막에 넣는다.

만드는 법

1. 파스타를 삶는다.
2. 오리와 채소를 볶는다.
3. 크림과 면을 섞는다.

19. 연어 크로스티니

요리 시간 15분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 바게트 4조각, 훈제연어 120g, 크림치즈 2, 케이퍼 약간, 딜 약간

8인분

주재료 : 바게트 1개, 훈제연어 480g, 크림치즈 1컵, 케이퍼 적당량, 딜 적당량

Tip

바게트는 바삭하게 굽는다.

만드는 법

1. 빵을 굽는다.
2. 치즈를 바른다.
3. 연어를 올린다.

20. 초콜릿 트리플

요리 시간 40분, 난이도 ★★★

2인분

주재료 : 다크초콜릿 200g, 생크림 1/2컵, 코코아가루 적당량

8인분

주재료 : 다크초콜릿 800g, 생크림 2컵, 코코아가루 적당량

Tip

초콜릿은 중탕으로 녹인다.

만드는 법

1. 초콜릿과 크림을 섞는다.
2. 냉장해 굳힌다.
3. 동그랗게 빚어 코코아를 묻힌다

1. 콩나물국밥

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 콩나물 150g, 육수(또는 물) 4컵, 국간장 0.3, 다진 마늘 0.5, 소금 약간, 밥 1공기, 달걀 2개

곁들임 재료 : 다진 신 김치 1/4컵, 다진 청양고추 2, 송송 썬 대파 2, 고춧가루·통깨·새우젓 약간씩

8인분

주재료 : 콩나물 600g, 육수(또는 물) 12컵, 국간장 1, 다진 마늘 2, 소금 약간, 밥 4공기, 달걀 8개

곁들임 재료 : 다진 신 김치 1컵, 다진 청양고추 8, 송송 썬 대파 8, 고춧가루·통깨·새우젓 적당량

Tip

육수는 멸치와 다시마로 낸다.

만드는 법

1. 콩나물과 육수를 끓인다.
2. 콩나물을 건져 양념한다.
3. 국물에 밥과 콩나물을 넣고 끓인다.
4. 달걀과 곁들임 재료를 더한다.

2. 북어국

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 황태포 1줌, 무 1/2토막, 두부 1/2모, 달걀 1개, 대파 1/4대, 물 3컵, 국간장 0.5, 소금·후춧가루 약간

북어 양념 재료 : 다진 파 0.5, 다진 마늘 0.5, 소금 약간, 깨소금 0.3, 참기름 0.5, 후춧가루 약간

8인분

주재료 : 황태포 4줌, 무 2토막, 두부 2모, 달걀 4개, 대파 1대, 물 10컵, 국간장 2, 소금·후춧가루 약간

북어 양념 재료 : 다진 파 2, 다진 마늘 2, 소금 약간, 깨소금 1, 참기름 2, 후춧가루 약간

Tip

달걀은 마지막에 넣는다.

만드는 법

1. 북어를 양념한다.
2. 무와 함께 북어 끓인다.
3. 두부와 달걀을 넣어 마무리한다.

3. 아욱 된장수제비

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 아욱 200g, 마른 새우 1/4컵, 대파 1/2대, 된장 3, 다진 마늘 1, 소금 약간, 물 5컵

수제비 반죽 재료 : 밀가루 1컵, 물 1/4컵, 소금 약간

8인분

주재료 : 아욱 800g, 마른 새우 1컵, 대파 2대, 된장 10, 다진 마늘 4, 소금 약간, 물 16컵

수제비 반죽 재료 : 밀가루 4컵, 물 1컵, 소금 약간

Tip

아욱은 풋내를 제거해 사용한다.

만드는 법

1. 아욱과 새우를 손질한다.
2. 된장을 풀어 끓인다.
3. 수제비 반죽을 뜯어 넣는다.
4. 마늘과 대파로 마무리한다.

4. 시금치 조개죽

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 쌀 1/3컵, 시금치 1/6단, 조갯살 1/4컵, 참기름 1, 들깨가루 3, 물 3컵, 소금 약간

8인분

주재료 : 쌀 1컵, 시금치 2/3단, 조갯살 1컵, 참기름 3, 들깨가루 10, 물 9컵, 소금 약간

Tip

나무주걱으로 저어 끓인다.

만드는 법

1. 쌀을 볶아 끓인다.
2. 조갯살을 넣는다.
3. 시금치와 들깨가루를 넣어 마무리한다.

5. 사천탕면

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 오징어 1/2마리, 바지락 1/2봉지, 청경채 2개, 양파 1/3개, 당근 30g, 목이버섯 3g, 새우 1/2컵, 마른 고추 3개, 다진 마늘 1, 다진 생강 약간, 닭 육수 5컵, 굴소스 2, 소금·후춧가루 약간, 생면 400g

8인분

주재료 : 오징어 2마리, 바지락 2봉지, 청경채 8개, 양파 1+1/2개, 당근 120g, 목이버섯 12g, 새우 2컵, 마른 고추 12개, 다진 마늘 4, 다진 생강 적당량, 닭 육수 16컵, 굴소스 6, 소금·후춧가루 약간, 생면 1.6kg

Tip

마른 고추는 볶아 향만 낸다.

만드는 법

1. 해산물과 채소를 손질한다.
2. 향신 재료를 볶는다.
3. 육수를 넣어 끓인다.
4. 면을 삶아 국물을 붓는다.

6. 황태 해장국

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 황태채 1줌, 무 1/2토막, 콩나물 1줌, 두부 1/2모, 대파 1/4대, 물 4컵, 국간장 0.5, 다진 마늘 0.5, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 황태채 4줌, 무 2토막, 콩나물 4줌, 두부 2모, 대파 1대, 물 12컵, 국간장 2, 다진 마늘 2, 소금·후춧가루 약간

Tip

황태는 물에 불려 사용한다.

만드는 법

1. 황태를 볶아 물을 붓는다.
2. 무와 콩나물을 넣어 끓인다.
3. 두부와 양념을 넣어 마무리한다.

7. 콩나물국

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 콩나물 200g, 대파 1/4대, 마늘 1쪽, 물 5컵, 국간장 1, 소금 약간

8인분

주재료 : 콩나물 800g, 대파 1대, 마늘 4쪽, 물 12컵, 국간장 1/4컵, 소금 약간

Tip

뚜껑을 열고 끓인다.

만드는 법

1. 물을 끓인다.
2. 콩나물을 넣어 끓인다.
3. 마늘과 간장으로 간한다.
4. 대파를 넣어 마무리한다.

8. 비지락 미역국

요리 시간 25분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 비지락 200g, 마른 미역 1줌, 참기름 1, 물 4컵, 국간장 0.5, 마늘 0.5

8인분

주재료 : 비지락 800g, 마른 미역 4줌, 참기름 4, 물 12컵, 국간장 2, 마늘 2

Tip

미역은 충분히 불린다.

만드는 법

1. 미역을 볶는다.
2. 비지락과 물을 넣어 끓인다.
3. 양념해 마무리한다.

9. 김치콩나물국

요리 시간 25분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 신김치 1컵, 콩나물 150g, 돼지고기 80g, 대파 1/4대, 물 4컵

양념 재료 : 고춧가루 1, 국간장 0.5, 다진 마늘 0.5

8인분

주재료 : 신김치 4컵, 콩나물 600g, 돼지고기 300g, 대파 1대, 물 12컵

양념 재료 : 고춧가루 4, 국간장 2, 다진 마늘 2

Tip

김치는 충분히 볶는다.

만드는 법

1. 고기와 김치를 볶는다.
2. 물과 콩나물을 넣어 끓인다.
3. 양념해 마무리한다.

10. 재첩국

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 재첩 300g, 부추 1/4단, 물 4컵, 국간장 0.5, 마늘 0.5

8인분

주재료 : 재첩 1.2kg, 부추 1단, 물 12컵, 국간장 2, 마늘 2

Tip

재첩은 모래를 완전히 제거한다.

만드는 법

1. 재첩을 삶아 육수를 낸다.
2. 살을 발라 다시 끓인다.
3. 부추와 양념을 넣어 마무리한다.

11. 선지해장국

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 선지 200g, 콩나물 100g, 무 1/4토막, 대파 1/4대, 물 4컵

양념 재료 : 고춧가루 1, 국간장 1, 다진 마늘 0.5, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 선지 800g, 콩나물 400g, 무 1개, 대파 1대, 물 12컵

양념 재료 : 고춧가루 4, 국간장 4, 다진 마늘 2, 소금·후춧가루 약간

Tip

선지는 끓는 물에 살짝 데친다.

만드는 법

1. 무와 콩나물을 끓인다.
2. 선지와 양념을 넣는다.
3. 대파를 넣어 마무리한다.

12. 감자국

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 감자 2개, 양파 1/6개, 대파 1/4대, 물 4컵, 국간장 0.5, 마늘 0.5

8인분

주재료 : 감자 8개, 양파 1개, 대파 1대, 물 12컵, 국간장 2, 마늘 2

Tip

감자는 너무 익히지 않는다.

만드는 법

1. 감자를 볶는다.
2. 물을 붓고 끓인다.
3. 양념해 마무리한다.

13. 올갱이국

요리 시간 30분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 올갱이 300g, 부추 1/4단, 된장 1.5, 다진 마늘 0.5, 물 4컵

8인분

주재료 : 올갱이 1.2kg, 부추 1단, 된장 6, 다진 마늘 2, 물 12컵

Tip

올갱이는 체에 내려 사용한다.

만드는 법

1. 올갱이를 삶아 살을 거른다.
2. 된장을 풀어 끓인다.
3. 부추를 넣어 마무리한다.

14. 콩나물김치죽

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 밥 1공기, 콩나물 100g, 김치 1/2컵, 참기름 1, 물 3컵, 소금 약간

8인분

주재료 : 밥 4공기, 콩나물 400g, 김치 2컵, 참기름 4, 물 10컵, 소금 약간

Tip

김치는 잘게 다진다.

만드는 법

1. 김치와 콩나물을 볶는다.
2. 밥과 물을 넣어 끓인다.
3. 참기름으로 마무리한다.

15. 우거지 된장국

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 우거지 200g, 된장 2, 들깨가루 2, 대파 1/4대, 물 5컵

8인분

주재료 : 우거지 800g, 된장 8, 들깨가루 8, 대파 1대, 물 16컵

Tip

우거지는 충분히 삶아 사용한다.

만드는 법

1. 우거지를 볶는다.
2. 된장을 풀어 끓인다.
3. 들깨가루와 대파를 넣어 마무리한다.

16. 콩나물해장국

요리 시간 25분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 콩나물 200g, 무 1/4토막, 대파 1/4대, 다진 마늘 0.5, 물 4컵, 국간장 0.5, 소금 약간

8인분

주재료 : 콩나물 800g, 무 1개, 대파 1대, 다진 마늘 2, 물 12컵, 국간장 2, 소금 약간

Tip

뚜껑을 열고 끓인다.

만드는 법

1. 물과 무를 끓인다.
2. 콩나물을 넣어 끓인다.
3. 양념해 마무리한다.

17. 황태무국

요리 시간 30분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 황태채 1줌, 무 1/3토막, 대파 1/4대, 참기름 1, 물 4컵, 국간장 0.5, 마늘 0.5

8인분

주재료 : 황태채 4줌, 무 1개, 대파 1대, 참기름 4, 물 12컵, 국간장 2, 마늘 2

Tip

황태는 기름에 볶아 사용한다.

만드는 법

1. 황태를 볶는다.
2. 무와 물을 넣어 끓인다.
3. 양념해 마무리한다.

18. 바지락 순두부탕

요리 시간 20분, 난이도 ★

2인분

주재료 : 순두부 1봉, 바지락 200g, 대파 1/4대, 고춧가루 1, 물 2컵, 국간장 0.5

8인분

주재료 : 순두부 4봉, 바지락 800g, 대파 1대, 고춧가루 4, 물 6컵, 국간장 2

Tip

바지락은 해감해 사용한다.

만드는 법

1. 바지락을 끓인다.
2. 순두부와 양념을 넣는다.
3. 대파를 넣어 마무리한다.

19. 해물 된장국

요리 시간 25분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 바지락 150g, 새우 4마리, 미역 1/2줌, 된장 2, 다진 마늘 0.5, 물 4컵

8인분

주재료 : 바지락 600g, 새우 16마리, 미역 2줌, 된장 8, 다진 마늘 2, 물 12컵

Tip

된장은 체에 풀어 넣는다.

만드는 법

1. 미역을 볶는다.
2. 해물과 물을 넣어 끓인다.
3. 된장을 풀어 마무리한다.

20. 감자 해장국

요리 시간 35분, 난이도 ★★

2인분

주재료 : 돼지등뼈 400g, 감자 2개, 배추우거지 100g, 대파 1/4대, 들깨가루 2, 물 4컵

양념 재료 : 된장 1, 고춧가루 1, 다진 마늘 1

8인분

주재료 : 돼지등뼈 1.6kg, 감자 8개, 배추우거지 400g, 대파 1대, 들깨가루 8, 물 12컵

양념 재료 : 된장 4, 고춧가루 4, 다진 마늘 4

Tip

등뼈는 핏물을 제거한다.

만드는 법

1. 등뼈를 삶아 씻는다.
2. 채소와 함께 끓인다.
3. 들깨가루로 마무리한다.

1. 산두릅주

숙성 기간 3~4개월

재료

산두릅 500g, 과실주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 산두릅은 다듬어 씻어 물기를 완전히 뺀다.
2. 용기에 산두릅을 담고 소주를 부어 밀폐한다.
3. 3~4개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 대추 수삼튀김

2인분

주재료 : 대추 10알, 수삼 2뿌리, 튀김가루 1/4컵, 물 1/4컵, 식용유 적당량

8인분

주재료 : 대추 40알, 수삼 8뿌리, 튀김가루 1컵, 물 1컵, 식용유 적당량

만드는 법

1. 대추는 돌려 깎아 씨를 제거한다.
2. 수삼은 세로로 4등분해 4cm 길이로 썬다.
3. 대추에 수삼을 넣어 말아준다.
4. 튀김옷을 입혀 180°C 기름에 튀긴다.

2. 더덕주

숙성 기간 6개월 이상

재료

껍질더덕 400g, 과실주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 더덕은 껍질째 깨끗이 씻어 물기를 완전히 뺀다.
 2. 용기에 담고 소주를 부어 밀폐한다.
 3. 6개월 후 걸러 사용한다.
- ※ 두꺼운 더덕은 1년 이상 숙성 가능

안주 요리 : 북어고추장구이

2인분

주재료 : 마른 북어 1마리, 식용유 1

양념 재료 : 고추장 1.5, 고춧가루 0.3, 물엿 1, 설탕 0.3, 다진 파 1, 다진 마늘 0.5, 참기름 1

8인분

주재료 : 마른 북어 4마리, 식용유 3

양념 재료 : 고추장 1/4컵, 고춧가루 1.5, 물엿 3, 설탕 2, 다진 파 3, 다진 마늘 2, 참기름 3

만드는 법

1. 북어를 찬물에 불려 물기를 짠다.
2. 양념장을 만든다.
3. 북어에 발라 팬에 구워낸다.

3. 양파주

숙성 기간 4개월

재료

양파 500g, 과실주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 양파는 껍질을 벗겨 씻고 물기를 제거한다.
2. 큰 것은 4등분, 작은 것은 2등분한다.
3. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
4. 4개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 오징어 버섯전

2인분

주재료 : 오징어다리 1개, 느타리버섯 1/4팩, 풋고추 1/2개, 홍고추 1/2개, 부침가루 1/4컵, 검은깨 1, 식용유 약간

8인분

주재료 : 오징어 2마리, 느타리버섯 1팩, 풋고추 2개, 홍고추 2개, 부침가루 1컵, 검은깨 3, 식용유 약간

만드는 법

1. 재료를 모두 곱게 다진다.
2. 부침가루와 섞어 되직하게 반죽한다.
3. 팬에 노릇하게 지진다.

4. 술잎주

숙성 기간 6개월

재료

술잎 300g, 과실주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 술잎은 새순으로 준비해 씻고 물기를 뺀다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 들깨·땅콩강정 (8인분)

주재료 : 볶은 들깨 2컵, 땅콩 2컵

시럽 : 물·설탕·물엿 적당량

만드는 법

1. 시럽을 끓인다.
2. 들깨와 땅콩에 각각 섞는다.
3. 굳기 전 모양을 잡아 자른다.

5. 로즈마리주

숙성 기간 3개월

재료

생로즈마리 50g, 과실주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 로즈마리를 씻어 물기를 완전히 뺀다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 3개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 사과칩

2인분

주재료 : 사과 1개

8인분

주재료 : 사과 4개

만드는 법

1. 사과를 0.2cm 두께로 썬다.
2. 건조기나 오븐에서 말린다.
3. 완전히 건조 후 밀폐 보관한다.

6. 오미자주

숙성 기간 6개월

재료

오미자 500g, 과실주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 오미자는 깨끗이 씻어 물기를 완전히 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 오미자묵 무침

2인분

주재료 : 오미자묵 300g, 오이 1/4개, 양파 1/8개

양념 재료 : 고춧가루 1, 간장 1, 식초 1, 설탕 0.5, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 오미자묵 1.2kg, 오이 1개, 양파 1/2개

양념 재료 : 고춧가루 4, 간장 4, 식초 4, 설탕 2, 참기름 2

만드는 법

1. 묵과 채소를 썬다.
2. 양념에 버무린다.

7. 매실주

숙성 기간 3개월 이상

재료

청매실 1kg, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 500g

만드는 법

1. 매실은 씻어 물기를 완전히 제거한다.
2. 용기에 매실과 설탕을 번갈아 담는다.
3. 소주를 붓고 밀폐한다.
4. 3개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 매실장아찌 무침

2인분

주재료 : 매실장아찌 10알, 오이 1/4개

양념 재료 : 고춧가루

8. 복분자주

숙성 기간 6개월

재료

복분자 800g, 과실주용 소주 1.8L

만드는 법

1. 복분자는 씻어 물기를 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 복분자소스 닭강정

2인분

주재료 : 닭다리살 300g, 튀김가루 1/2컵, 식용유 적당량

소스 재료 : 복분자청 3, 간장 1, 설탕 1

8인분

주재료 : 닭다리살 1.2kg, 튀김가루 2컵, 식용유 적당량

소스 재료 : 복분자청 12, 간장 4, 설탕 4

만드는 법

1. 닭을 튀긴다.
2. 소스를 졸여 버무린다.

9. 블루베리주

숙성 기간 4개월

재료

블루베리 700g, 과실주용 소주 1.8L

만드는 법

1. 블루베리는 씻어 물기를 완전히 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 4개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 블루베리 요거트 샐러드

2인분

주재료 : 블루베리 1컵, 플레인 요거트 1컵, 꿀 1

8인분

주재료 : 블루베리 4컵, 플레인 요거트 4컵, 꿀 4

만드는 법

1. 재료를 섞어 담는다.

10. 레몬주

숙성 기간 2개월

재료

레몬 6개, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 레몬은 베이킹소다로 문질러 씻어 물기를 제거한다.
2. 얇게 슬라이스한다.
3. 설탕과 함께 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
4. 2개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 레몬새우구이

2인분

주재료 : 새우 200g, 올리브오일 1, 레몬즙 1, 소금·후춧가루 약간

8인분

주재료 : 새우 800g, 올리브오일 4, 레몬즙 4, 소금·후춧가루 약간

만드는 법

1. 새우를 구운다.
2. 레몬즙을 뿌려 마무리한다.

11. 유자주

숙성 기간 3개월

재료

유자 6개, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 400g

만드는 법

1. 유자는 베이킹소다로 씻어 물기를 제거한다.
2. 얇게 슬라이스해 씨를 제거한다.
3. 설탕과 번갈아 담고 소주를 붓는다.
4. 3개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 유자무침

2인분

주재료 : 무 200g, 유자청 2, 식초 0.5, 설탕 0.5

8인분

주재료 : 무 800g, 유자청 8, 식초 2, 설탕 2

만드는 법

1. 무를 채 썬다.
2. 양념에 무친다.

12. 석류주

숙성 기간 4개월

재료

석류알 800g, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 석류알은 깨끗이 손질해 물기를 제거한다.
2. 설탕과 함께 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 4개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 석류샐러드

2인분

주재료 : 석류알 1컵, 양상추 2컵, 올리브오일 1, 발사믹식초 1

8인분

주재료 : 석류알 4컵, 양상추 8컵, 올리브오일 4, 발사믹식초 4

만드는 법

1. 재료를 섞어 담는다.

13. 자몽주

숙성 기간 2개월

재료

자몽 4개, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 자몽은 껍질과 속껍질을 제거한다.
2. 과육을 썰어 설탕과 담는다.
3. 소주를 붓고 2개월 숙성한다.

안주 요리 : 자몽 카르파초

2인분

주재료 : 자몽 1개, 올리브오일 1, 꿀 0.5

8인분

주재료 : 자몽 4개, 올리브오일 4, 꿀 2

만드는 법

1. 자몽을 얇게 썬다.
2. 소스를 뿌린다.

14. 파인애플주
숙성 기간 2개월

재료

파인애플 1개, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 400g

만드는 법

1. 파인애플은 껍질과 심을 제거한다.
2. 먹기 좋게 썬다.
3. 설탕과 함께 담아 소주를 붓는다.
4. 2개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 파인애플 살사

2인분

주재료 : 파인애플 1컵, 양파 1/8개, 고수 약간, 라임즙 1

8인분

주재료 : 파인애플 4컵, 양파 1/2개, 고수 적당량, 라임즙 4

만드는 법

1. 재료를 잘게 썬다.
2. 섞어 낸다.

15. 감귤주

숙성 기간 2개월

재료

감귤 1kg, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 감귤은 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2. 반으로 잘라 설탕과 담는다.
3. 소주를 붓고 2개월 숙성한다.

안주 요리 : 감귤샐러드

2인분

주재료 : 감귤 2개, 양상추 2컵, 올리브오일 1

8인분

주재료 : 감귤 8개, 양상추 8컵, 올리브오일 4

만드는 법

1. 감귤과 채소를 섞는다.

16. 딸기주

숙성 기간 2개월

재료

딸기 800g, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 딸기는 꼭지를 제거해 씻고 물기를 완전히 뺀다.
2. 설탕과 번갈아 담아 소주를 붓는다.
3. 2개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 딸기 카프레제

2인분

주재료 : 딸기 1컵, 모짜렐라치즈 150g, 발사믹식초 1, 올리브오일 1

8인분

주재료 : 딸기 4컵, 모짜렐라치즈 600g, 발사믹식초 4, 올리브오일 4

만드는 법

1. 재료를 먹기 좋게 썬다.
2. 소스를 뿌려 낸다.

17. 체리주

숙성 기간 3개월

재료

체리 800g, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 체리는 꼭지를 제거해 씻고 물기를 제거한다.
2. 설탕과 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 3개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 체리 소스 오리구이

2인분

주재료 : 오리고기 300g, 체리 1컵

소스 재료 : 체리잼 2, 간장 1, 설탕 0.5

8인분

주재료 : 오리고기 1.2kg, 체리 4컵

소스 재료 : 체리잼 8, 간장 4, 설탕 2

만드는 법

1. 오리를 굽는다.
2. 소스를 끓여 곁들인다.

18. 키위주

숙성 기간 2개월

재료

키위 10개, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 키위는 껍질을 벗겨 썬다.
2. 설탕과 담아 소주를 붓는다.
3. 2개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 키위 샐러드

2인분

주재료 : 키위 2개, 믹스샐러드 2컵, 요거트 1/2컵

8인분

주재료 : 키위 8개, 믹스샐러드 8컵, 요거트 2컵

만드는 법

1. 재료를 섞어 담는다.

19. 복숭아주

숙성 기간 2개월

재료

복숭아 1kg, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 복숭아는 껍질을 벗겨 씨를 제거한다.
2. 썰어 설탕과 담아 소주를 붓는다.
3. 2개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 복숭아 카르파초

2인분

주재료 : 복숭아 1개, 생햄 80g, 올리브오일 1

8인분

주재료 : 복숭아 4개, 생햄 320g, 올리브오일 4

만드는 법

1. 복숭아를 얇게 썬다.
2. 햄과 함께 담아 오일을 뿌린다.

20. 무화과주

숙성 기간 3개월

재료

무화과 800g, 과실주용 소주 1.8L, 설탕 300g

만드는 법

1. 무화과는 씻어 물기를 제거해 반으로 자른다.
2. 설탕과 함께 담아 소주를 붓는다.
3. 3개월 후 걸러 사용한다.

안주 요리 : 무화과 치즈 플래터

2인분

주재료 : 무화과 2개, 브리치즈 120g, 견과류 약간

8인분

주재료 : 무화과 8개, 브리치즈 480g, 견과류 적당량

만드는 법

1. 재료를 썰어 접시에 담는다.

1. 산두릅주

숙성 기간 3~4개월

재료

산두릅 500g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 산두릅은 다듬어 씻어 물기를 완전히 뺀다.
2. 용기에 산두릅을 담고 소주를 부어 밀폐한다.
3. 실온에서 3~4개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 대추 수삼튀김

2인분

주재료 : 대추 10개, 수삼 2뿌리, 튀김가루 1/4컵, 물 1/4컵, 튀김기름 적당량

8인분

주재료 : 대추 40개, 수삼 8뿌리, 튀김가루 1컵, 물 1컵, 튀김기름 적당량

만드는 법

1. 대추는 돌려 깎아 씨를 제거한다.
2. 수삼은 세로로 4등분해 4cm 길이로 썬다.
3. 대추에 수삼을 넣어 말아 튀김옷을 입혀 180°C 기름에 튀긴다.

2. 더덕주

숙성 기간 6개월 이상

재료

더덕 400g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 더덕은 껍질째 술로 문질러 씻어 물기를 뺀다.
2. 용기에 담고 소주를 부어 밀폐한다.
3. 6개월 이상 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 북어 고추장구이

2인분

주재료 : 마른 북어 1마리, 식용유 1

양념 재료 : 고추장 1.5, 고춧가루 0.3, 물엿 1, 설탕 0.3, 다진 파 1, 다진 마늘 0.5, 참기름 1

8인분

주재료 : 마른 북어 4마리, 식용유 3

양념 재료 : 고추장 1/4컵, 고춧가루 1.5, 물엿 3, 설탕 2, 다진 파 3, 다진 마늘 2, 참기름 3

만드는 법

1. 북어를 불려 손질한다.
2. 양념장을 만들어 바른다.
3. 팬에 타지 않게 굽는다.

3. 양파주

숙성 기간 4개월

재료

양파 500g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 양파는 껍질을 벗겨 씻어 물기를 제거한다.
2. 큰 것은 4등분, 작은 것은 2등분한다.
3. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
4. 4개월 후 술을 거른다.

안주 요리 : 오징어 버섯전

2인분

주재료 : 오징어다리 1개, 느타리버섯 1/4팩, 풋고추 1/2개, 홍고추 1/2개, 부침가루 1/4컵, 검은깨 1, 식용유 약간

8인분

주재료 : 오징어 2마리, 느타리버섯 1팩, 풋고추 2개, 홍고추 2개, 부침가루 1컵, 검은깨 3, 식용유 약간

만드는 법

1. 재료를 곱게 다진다.
2. 부침가루와 섞어 반죽한다.
3. 팬에 노릇하게 지진다.

4. 생강주

숙성 기간 2개월

재료

생강 400g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 생강은 껍질을 벗겨 0.3cm 두께로 썬다.
2. 용기에 담고 소주를 부어 밀폐한다.
3. 2개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 오징어 버섯전

2인분

주재료 : 오징어다리 1개, 느타리버섯 1/4팩, 풋고추 1/2개, 홍고추 1/2개, 부침가루 1/4컵, 식용유 약간

8인분

주재료 : 오징어 2마리, 느타리버섯 1팩, 풋고추 2개, 홍고추 2개, 부침가루 1컵, 식용유 약간

만드는 법

1. 재료를 다져 반죽한다.
2. 팬에 부쳐낸다.

5. 술잎주

숙성 기간 6개월

재료

술잎 300g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 술잎은 새순으로 준비해 씻어 물기를 제거한다.
2. 용기에 담고 소주를 부어 밀폐한다.
3. 6개월 후 술을 거른다.

안주 요리 : 들깨와 땅콩강정

8인분

주재료 : 볶은 들깨 2컵, 땅콩 2컵

시럽 재료 : 물 3, 설탕 5, 물엿 6

만드는 법

1. 시럽을 끓인다.
2. 들깨와 땅콩에 나눠 섞는다.
3. 굳기 전 모양을 잡아 자른다.

6. 대추주

숙성 기간 3개월

재료

건대추 500g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 대추는 물에 씻어 먼지를 제거하고 물기를 완전히 뺀다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 3개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 대추견과조림

2인분

주재료 : 건대추 10개, 호두 1/4컵, 잣 2

양념 재료 : 간장 1, 물엿 1, 설탕 0.5

8인분

주재료 : 건대추 40개, 호두 1컵, 잣 2

양념 재료 : 간장 4, 물엿 4, 설탕 2

만드는 법

1. 대추를 썬다.
2. 양념을 끓여 버무린다.

7. 구기자주

숙성 기간 6개월

재료

구기자 300g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 구기자는 가볍게 씻어 물기를 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술을 거른다.

안주 요리 : 구기자 닭찜

2인분

주재료 : 닭다리살 300g, 구기자 2, 대추 2개, 마늘 4쪽

양념 재료 : 간장 2, 설탕 0.5, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 닭다리살 1.2kg, 구기자 8, 대추 8개, 마늘 16쪽

양념 재료 : 간장 8, 설탕 2, 참기름 2

만드는 법

1. 닭과 재료를 넣어 끓인다.
2. 양념해 줄인다.

8. 오가피주

숙성 기간 6개월

재료

오가피 300g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 오가피는 깨끗이 씻어 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 이상 숙성 후 술을 거른다.

안주 요리 : 오가피 장아찌

2인분

주재료 : 오가피 절임 100g, 고추장 1, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 오가피 절임 400g, 고추장 4, 참기름 2

만드는 법

1. 재료를 무친다.

9. 엄나무주

숙성 기간 1년

재료

엄나무 300g, 담금주용 소주 1.8L

만드는 법

1. 엄나무는 깨끗이 씻어 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 1년 숙성 후 술을 거른다.

안주 요리 : 엄나무 닭백숙

2인분

주재료 : 영계 1마리, 엄나무 1토막, 마늘 6쪽, 대추 3개

8인분

주재료 : 영계 4마리, 엄나무 4토막, 마늘 24쪽, 대추 12개

만드는 법

1. 재료를 모두 넣고 푹 끓인다.

10. 헛개나무주
숙성 기간 1년

재료

헛개나무 400g, 담금주용 소주 1.8L

만드는 법

1. 헛개나무는 흐르는 물에 씻어 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 1년 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 헛개나무 북어국

2인분

주재료 : 북어채 1줌, 헛개나무 1토막, 무 1/4토막, 대파 1/4대, 물 4컵

8인분

주재료 : 북어채 4줌, 헛개나무 4토막, 무 1개, 대파 1대, 물 12컵

만드는 법

1. 재료를 넣고 끓인다.
2. 간을 맞춰 마무리한다.

11. 황기주

숙성 기간 6개월

재료

황기 300g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 황기는 먼지를 털어 물에 빠르게 씻어 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 황기 닭죽

2인분

주재료 : 닭가슴살 150g, 황기 1토막, 쌀 1/3컵, 물 3컵, 소금 약간

8인분

주재료 : 닭가슴살 600g, 황기 4토막, 쌀 1컵, 물 9컵, 소금 약간

만드는 법

1. 재료를 함께 끓여 죽을 만든다.
2. 소금으로 간한다.

12. 감초주

숙성 기간 6개월

재료

감초 200g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 감초는 깨끗이 씻어 완전히 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술을 거른다.

안주 요리 : 감초 간장조림

2인분

주재료 : 감초 60g, 간장 1, 물엿 0.5

8인분

주재료 : 감초 240g, 간장 4, 물엿 2

만드는 법

1. 감초를 약불에서 졸인다.

13. 계피주

숙성 기간 3개월

재료

계피 150g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 계피는 흐르는 물에 씻어 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 3개월 숙성 후 술을 거른다.

안주 요리 : 계피 사과조림

2인분

주재료 : 사과 1개, 계피가루 0.3, 설탕 0.5

8인분

주재료 : 사과 4개, 계피가루 1, 설탕 2

만드는 법

1. 사과를 줄여 완성한다.

14. 오미자약주
숙성 기간 6개월

재료

건오미자 400g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 오미자는 씻어 물기를 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 오미자 무침

2인분

주재료 : 무 200g, 오미자청 2, 식초 0.5

8인분

주재료 : 무 800g, 오미자청 8, 식초 2

만드는 법

1. 무를 채 썰어 무친다.

15. 인삼주

숙성 기간 6개월

재료

수삼 300g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 수삼은 흙을 제거해 깨끗이 씻어 말린다.
2. 통째로 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 인삼 버섯볶음

2인분

주재료 : 수삼 1뿌리, 표고버섯 2개, 간장 1, 참기름 0.5

8인분

주재료 : 수삼 4뿌리, 표고버섯 8개, 간장 4, 참기름 2

만드는 법

1. 재료를 볶아 마무리한다.

16. 당귀주

숙성 기간 6개월

재료

당귀 300g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 당귀는 흐르는 물에 빠르게 씻어 물기를 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 당귀 소고기볶음

2인분

주재료 : 소고기 200g, 당귀잎 30g, 마늘 2쪽, 간장 1

8인분

주재료 : 소고기 800g, 당귀잎 120g, 마늘 8쪽, 간장 4

만드는 법

1. 소고기를 볶는다.
2. 당귀잎을 넣어 마무리한다.

17. 두충주

숙성 기간 1년

재료

두충 300g, 담금주용 소주 1.8L

만드는 법

1. 두충은 깨끗이 씻어 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 1년 숙성 후 술을 거른다.

안주 요리 : 두충 닭볶음

2인분

주재료 : 닭다리살 300g, 두충 2, 고추장 1, 다진 마늘 0.5

8인분

주재료 : 닭다리살 1.2kg, 두충 8, 고추장 4, 다진 마늘 2

만드는 법

1. 닭을 볶아 양념한다.
2. 두충을 넣어 익힌다.

18. 산수유주

숙성 기간 6개월

재료

산수유 400g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 산수유는 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 산수유 무침

2인분

주재료 : 무 200g, 산수유청 2, 식초 0.5

8인분

주재료 : 무 800g, 산수유청 8, 식초 2

만드는 법

1. 무를 채 썰어 무친다.

19. 오가피열매주
숙성 기간 6개월

재료

오가피열매 400g, 담금주용 소주 1.5L

만드는 법

1. 열매는 씻어 물기를 완전히 제거한다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 6개월 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 열매 장아찌무침

2인분

주재료 : 오가피열매 장아찌 100g, 고추장 1

8인분

주재료 : 오가피열매 장아찌 400g, 고추장 4

만드는 법

1. 재료를 무친다.

20. 마가목주

숙성 기간 1년

재료

마가목 열매 500g, 담금주용 소주 1.8L

만드는 법

1. 열매는 깨끗이 씻어 말린다.
2. 용기에 담아 소주를 붓고 밀폐한다.
3. 1년 숙성 후 술만 걸러낸다.

안주 요리 : 마가목 열매조림

2인분

주재료 : 마가목 열매 100g, 설탕 1, 물 1

8인분

주재료 : 마가목 열매 400g, 설탕 4, 물 4

만드는 법

1. 약불에서 졸여 완성한다.