



<조리예>

스키야끼

준비재료(3~4인분기준)

쇠고기(샤브용) 200g, 알배추 1/4통, 양파 1/2개, 표고버섯 4개, 대파 1대, 팽이버섯 50g, 두부 1/2모, 청경채 4개, 달걀 4개

- **육수**: 물 1L, 정기품 남해안 디포리 해물 다시팩 1팩

- **소스**: 육수 1컵, 정기품 달인 맛간장소스 5큰술, 설탕 3큰술, 맛술 4큰술

STEP1

웍에 물 1L, 해물 다시팩 1개를 넣고 인덕션 10단에서 10분간 끓인다.

STEP2

물이 끓어오르면 인덕션 7단으로 줄여 10분간 둥근히 우려서 육수를 만든다.

STEP3

웍에 육수 1컵, 맛간장소스 5큰술, 설탕 3큰술, 미림 4큰술을 넣고 인덕션 7단에서 10분간 줄여 소스를 만든다.

STEP4

알배추는 잎을 떼어 깨끗이 씻어 어슷하게 썰고, 양파는 1cm 두께로 썬다.

STEP5

표고버섯은 기둥을 제거한 뒤 어슷하게 썰고, 팽이버섯은 밑동을 잘라 준비한다.

STEP6

대파는 어슷하게 썰고, 두부는 2cm 두께로 썰고, 청경채는 반을 갈라 준비한다.

STEP7

인덕션 팬요리 모드로 220°C 예열한 뒤, 대형 프라이팬에 식용유를 두르고 쇠고기를 올려 볶아준다. 고기를 한쪽으로 모은 후, 준비한 채소도 함께 올려 굽는다.

STEP8

고기가 익어서 색이 변하면, 줄여둔 소스를 1큰술씩 부어가며 간을 맞춘다. 채소가 숨이 죽으면 불을 끄고 개인 그릇에 풀어둔 날달걀에 찍어 먹는다.

• TIP: 야채와 고기를 조금 남겨 남은 육수를 붓고 끓여 우동을 넣어 먹어도 좋다.

제품 상세페이지 하단 제품관련 부가정보에서 해당 레시피를 다운로드 받으실 수 있습니다.

해당 레시피는 암웨이 퀸과 암웨이 퀸 인덕션레인지 2를 기준으로 작성되었습니다.

열전도율이 우수한 암웨이 퀸은 강불로 가열하지 않아도 됩니다. 가스 불 사용 시 1~2단은 약불, 3~10단은 중불, 11~12단은 강불에 맞춰 조리하세요.

