

대패삼겹살 짜장면

15분

난이도 보통

2인분

대패삼겹살로 짜장면을?!



재료 14



냉동 대패삼겹살
200g



양파
1/2개



양배추
1/8통



마늘
4쪽

- 춘장 3큰술 ○ 부추 1줄
- 설탕 1큰술 ○ 진간장 1큰술
- 굴소스 1큰술 ○ 물 100ml
- 전분가루 1큰술 ○ 참기름 1큰술
- 도식면 2인분
- 고춧가루 약간 (선택)

세프의 팁

💡 대패삼겹살에서 나온 기름에 춘장을 볶아주면 고소한 풍미가 극대화됩니다.

💡 부추는 마지막 단계에서 불을 끄고 잔열로만 익혀야 특유의 향과 아삭한 식감이 유지됩니다.

조리 순서

대패삼겹살 굽기

중불 3분



달군 프라이팬에 냉동 대패삼겹살을 넣고 노릇노릇해질 때까지 볶아 기름을 냅니다.

춘장 볶기

약불 2분



삼겹살 기름이 나온 팬에 춘장을 넣고 타지 않게 저어가며 잘 볶아줍니다.

야채 손질하기



양파와 양배추는 한입 크기로 썰고, 마늘은 다지며, 부추는 손가락 길이로 썰어 준비합니다.

야채 넣고 볶기

중불 2분



볶아진 춘장에 썰어둔 양파와 양배추를 넣고 숨이 살짝 죽을 때까지 함께 볶아줍니다.

양념 추가하기

중불 1분



설탕, 진간장, 굴소스를 차례로 넣고 재료들과 잘 섞이도록 볶아 감칠맛을 더합니다.

물 붓고 끓이기

중불 2분



물을 자작하게 부어준 뒤, 재료들의 맛이 서로 잘 어우러지도록 한소끔 끓여줍니다.

농도 맞추고 마무리

약불 1분



전분물을 조금씩 넣어가며 걸쭉하게 농도를 맞춘 뒤, 부추를 넣고 잔열로 익힌 후 참기름을 둘러 마무리합니다.

면 삶기

강불 5분



끓는 물에 도식면을 넣고 알맞게 삶아낸 뒤, 찬물에 헹구 물기를 빼고 그릇에 담습니다.

소스 얹어 완성하기



삶아둔 면 위에 따뜻한 짜장 소스를 듬뿍 얹고, 취향에 따라 고춧가루를 뿌려 비벼 먹습니다.

