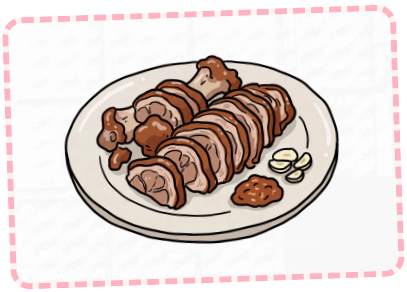
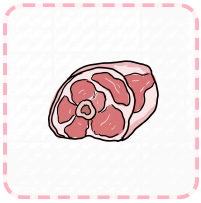
족발

⏱️ 80분 | 난이도 보통 | 3~4인분

배달 족발 돈 아깝습니다! 집에서 초간단 족발 만들기



재료 7



돼지 미박 사태
1kg



통마늘
20개



대파
1/2대



족발 조리 분말
2봉지(80g)

○ **물** 1.5L ○ **미림** 70ml
○ **물엿** 3큰술

셰프의 팁

💡 족발을 삶고 남은 국물(엑기스)은 버리지 말고 냉장 보관하여 볶음밥이나 파스타 소스로 활용해 보세요.

💡 뜨거운 상태에서 족발을 썰면 살이 다 으스러지므로, 반드시 도마에서 10분 이상 식힌 후 썰어야 합니다.

조리 순서

1 

고기 물기 닦기

미박 사태를 냄비에 담고 키친타월로 겉면의 물기를 꼼꼼히 닦아줍니다.

2 

물과 야채 넣기

냄비에 물 1L를 먼저 붓고 통마늘 약 20개와 대파 반 대를 넣어줍니다.

3 

미림과 분말 넣기

잡내를 잡기 위해 미림 70ml와 족발 조리 분말 2봉지를 모두 넣어줍니다.

4 

1차 강불로 끓이기

⏱️ 강불 20분

센 불로 끓이다가 국물이 팔팔 끓으면 뚜껑을 비스듬히 닫고 20분간 강불로 끓입니다.

5 

물 추가하고 졸이기

⏱️ 중불 30~35분

남은 물 500ml를 추가로 넣고 고기를 뒤집은 뒤, 중불로 낮춰 뚜껑을 덮고 30~35분간 더 삶아줍니다.

6 

물엿 넣어 윤기 내기

⏱️ 강불 10~15분

뚜껑을 열고 물엿 3큰술을 넣은 뒤, 강불로 올려 10~15분간 국물이 자작해질 때까지 졸여줍니다.

7 

도마에서 식히기

⏱️ 10분

완성된 족발을 도마에 꺼내어 약 10분간 식혀줍니다.

8 

얇게 썰어 완성하기

한김 식은 족발을 칼로 먹기 좋은 크기로 얇게 썰어 접시에 담아냅니다.