

## 기쁘네(유부) 우동



### <재료(2인분)>

우동(생면) 2인분  
유부 1장  
파 1/4  
부순 1/4팩

### <유부재료>

① 가쓰오쓰유 30cc  
soup 물 100cc  
설탕 15g

### <쓰유재료>

가쓰오쓰유 40cc  
시로쓰유 20cc  
물 700cc

### <만드는 방법>

- 유부는 뜨거운 물을 부어 기름을 빼내고, 반으로 잘라 삼각형으로 썬다.  
1의 쓰유를 2~3분 끓인다. 설탕을 넣고 뚜껑을 열어 국불이 없어질때까지 약불로 줄인다.
- 대파는 작게 썬다. 부순은 뿌리를 잘라낸다.
- 가쓰오쓰유, 시로쓰유, 물을 냄비에 넣고 끓인다.
- 냄비에 뜨거운 물을 끓여 우동을 풀어가며 넣어 삶은 후, 흐르는 불에 씻는다.
- 4의 우동을 뜨거운 물로 데워 불기를 빼낸 후, 데워두었던 그릇에 넣는다.  
유부를 얹고 뜨거운 3의 쓰유를 끼얹고, 2의 대파와 2의 부순을 곁들여 먹는다.

Sample



## 건더기를 사용한 미소시루(된장국)



### <재료 (4인분)>

물 400cc  
-혼가쓰오 다시팩 1팩  
건더기 10g

### <만드는 방법>

- 혼가쓰오 다시팩으로 다시를 냅니다.
- 물 4500cc 를 끓인다.
- 혼가쓰오 다시팩을 넣고 약한불에서 5분간 끓인 후 다시팩을 꺼냅니다.  
★ 다시팩을 사용하면 간단하게 다시를 만들 수 있습니다.  
건더기를 첨가하면 간단히 미소시루가 완성됩니다.
- 3의 다시 1,000cc 를 중불에서 끓인다.

- 미소를 국자에 담아 불에 푼다.
- 건더기 10g 을 넣는다.
- 끓기 바로 전에 불을 끈다. 담아낸다.

★ 다시는 일본요리의 기초입니다. 다시는 스프, 조림, 샐러드 드레싱 등에도 쓰입니다.  
다시팩으로 간단하게 일본요리의 다시를 만들 수 있습니다.

