



선인이 고집스럽게 제철 남해산 바지락으로만 제조한 봉골레 소스 블록 3가지 레시피

문의사항 : 031.284.9500
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



[주]선인 카카오톡 채널 안내!

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



(주)선인 +

카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!
2. 카톡 상단 검색창 클릭 ➡ QR코드 스캔 ➡ 채널 추가

선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

- 1 시식회 신청
- 2 연수 기회 제공
- 3 온.오프라인 세미나 초청
- 4 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- 5 신제품 샘플 우선 제공



www.sib.kr



 <p>올리베이라 다 세하 바이 오 올리브유</p>	 <p>페투치니, E20</p>
---	--





Bonggolle Bbae-ya

Bonggolle Bbae-ya	
Bonggolle Sose	100 g
Li-jos-co-ti	125 g
Ha-san-mul Mo-dum	120 g
Naeng-dong-sal-lot (Sul-lai-s) 1.5kg	10 g
Wan-du-kong	15 g
Ban-gan-jo-che-ri-to-ma-to_250g	20 g
Naeng-dong-pa-sul-li 500g	2 g
U-ri-bei-ra da se-ha ba-i-o U-ri-bu-yu	Jeok-dang-rang
So-gum	Jeok-dang-rang
Hu-chu	Jeok-dang-rang
Pi-ba-ji-rak	Jeok-dang-rang

1. Pi-ba-ji-rak Jun-bi: Pi-ba-ji-rak-eul mul-ga dong-bi-yul-lo dam-a ga-yeol-ha-go, ga-yeol-si-jum-bu-teo 10-bun ga-rang sahn-da. Sahn-eun pi-ba-ji-rak-eun ba-ro sa-yong-ha-geu-na, da-eum sa-yong-ka-ji ma-rji an-do-rok mil-bong-yong-gi-e dam-a naeng-jang bo-gwan-han-da. Ba-ji-rak sahn-a-nen mul-eun che-e geol-leo-dun-da.
2. Dal-gun-paen-e U-ri-bu-yu du-reu-go sal-lot-ga ha-san-mul mo-dum-eul neo-go bu-eun hu, wan-du-kong-ga ban-gan-jo che-ri-to-ma-to-eul neo-go sal-jjak bu-a-jun-da.
3. "2"-e Bonggolle Sose-wa ba-ji-rak sahn-eun mul jeok-dang-rang (yak 100g) neo-go so-se-po-syeon-i da nok-eul-tae-ka-ji jung-yak-bul-e kko-eo-jun-da.
4. A-reu-bo-ri-o lai-si-reul bong-ji-jae-ro jo-mul-jo-mul pol-eo-jun hu, "3"-e neo-go jo-eo-jun-da.
5. Pa-sul-li-reul neo-go, so-gum-ga hu-chu-ro gan-eul jo-seong-han-da.
6. Jeop-si-e yoo-geu dam-go U-ri-bu-yu jeok-dang-rang do-leo ma-mu-ri han-da.



ban-gan-jo-che-ri-to-ma-to_250g



U-ri-bei-ra da se-ha ba-i-o U-ri-bu-yu



Li-jos-co-ti



Wan-du-kong



Naeng-dong-pa-sul-li 500g



Naeng-dong-sal-lot (Sul-lai-s) 1.5kg





| 봉골레, 코드, 뇨끼

|

봉골레, 코드, 뇨끼	
봉골레 소스	60 g
파타토	80 g
월드믹스	30 g
코드(대구) 필렛	80 g
아티초크 하트	25 g
반건조체리토마토_250g	20 g
냉동파슬리 500g	2 g
올리베이라 다 세하 바이오 올리브유	적당량
피바지락	적당량
소금	적당량
후추	적당량

1. 피바지락 준비: 피바지락을 물과 동비율로 담아 가열하고, 가열시점부터 10분 가량 삶는다. 삶은 피바지락은 바로 사용하거나, 다음 사용까지 마르지 않도록 밀봉용기에 담아 냉장 보관한다. 바지락 삶아낸 물은 체에 걸러둔다.

2. 달군팬에 올리브유, 소금, 후추로 밀간한 코드를 넣고 색이 나도록 소떼한 후 뒤집어 준다.

3. 같은 팬에 뇨끼, 월드믹스, 아티초크하트를 넣고 색이 나도록 소떼한다.

4. 봉골레 소스를 넣고 뇨끼가 자작하게 잠길 정도로 바지락 삶은 물을 부어 준 후, 봉골레 소스가 다 녹을 때까지 중약불에 가열한다.

5. 냉동 파슬리를 넣고 소금과 후추로 간을 조정한다.

6. 접시에 옮겨 담고 올리브유 적당량 돌려 마무리한다.

반건조체리토마토_250g	올리베이라 다 세하 바이오 올리브유	월드믹스	아티초크 하트	냉동파슬리 500g	파타토

