



스프북 - 클램차우더 편

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!

Ch (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





클램차우더 오징어 먹물 파스타

클램차우더 오징어 먹물 파스타	
해바라기유	15 g
해산물 믹스	60 g
칠리페퍼 후레이크	0.3 g
화이트 와인, 드라이	15 g
통관자가들어간클램차우더스프(10개입)	120 g
DB쿠킹 1kg	80 g
탈리에리니 알 네로 디 세피아	90 g
냉동차이브	적당량
소금&후추	적당량
베이비 채소	적당량

1. 달군팬에 해바라기유를 두르고 해산물 믹스, 칠리페퍼를 넣고 볶는다.
2. "1"에 화이트 와인을 넣고 알코올을 날려 보내며 수분감이 사라질때까지 졸여준다.
3. 탈리에리니 알 네로 디 세피아를 소금을 넣은 끓는 물에 넣고 2분 30초간 데친다.
3. "2" 스프포션과 DB쿠킹 크림 면수 적당량 넣고 스프포션이 완전히 녹을때까지 가열한다.
4. "3"에 데친 탈리에리니 알 네로 디세피아를 넣고 활발하게 저어가며 혼합한다.
5. 소금과 후추로 간을 조정하고 접시에 옮겨 담고, 냉동 차이브, 베이비 채소 적당량 곁들여 낸다.



DB쿠킹 1kg



통관자가들어간클램차우더스프(10개입)



냉동차이브



탈리에리니 알 네로 디 세피아





빠네 클램 차우더

빠네 클램차우더		
통관자가들어간클램차우더스프(10개입)	200 g	<div>1. 냉동 스프볼을 해동하여 뚜껑을 잘라내고, 속을 파서 먹기 좋은 크기로 잘라둔다. 180℃ 예열한 오븐 또는 에어프라이어에 스프볼과 잘라둔 속(크루통으로 사용)을 넣고 10분간 베이킹한다.</div> <div>*스프볼 해동 - 상온 30분 또는 전자레인지 30~40초</div> <div>2. 냉동상태 클램차우더 스프를 전자레인지에서 4분 가열한 후 "1" 베이킹한 스프볼 안에 붓는다. 잘라 구운 크루통을 올리고 소금과 후추로 간을 조정한 후 베이비 채소를 올려 마무리한다.</div>
스프볼	1 ea	
건조파슬리 250g	적당량	
베이비채소	적당량	
소금&후추	적당량	



통관자가들어간클램차우더스프(10개입)



스프볼



건조파슬리 250g






클램차우더 리조또




클램차우더 스프와 이탈리아인 아르보리오 라이스로 5분 만에 완성하는 클램차우더 리조또

클램차우더 리조또		<div><div>1. 달군팬에 절반량의 버터를 녹이고, 관자를 익혀준다.</div><div>2. 클램차우더 스프와 물 적당량을 넣고 한소끔 끓여준다.</div><div>3. 리조또쌀을 봉지째로 조물조물 잘 풀어 넣은 후 중약불에서 저어가며 졸여준다.</div><div>4. 불을 끄고 남은 버터를 넣고 활발히 저어 혼합해준다. (버터 만테카레)</div><div>5. 기호에 따라 소금과 후추로 간을 조정하고, 익혀둔 관자와 함께 접시에 옮겨 담는다.</div></div>
리조스코티	120 g	
클램차우더스프(200g)날개	100 g	
관자	35 g	
익스트라테이스트(1kg)	15 g	
소금	적당량	
후추	적당량	
건조파슬리 250g	적당량	
물	50 g	



리조스코티



익스트라테이스트(1kg)



건조파슬리 250g

