Part3

# 그릴요리

# 회전통닭 바비큐

**재료** 통닭 1마리, 마늘 4쪽, 월계수 잎, 양파 2개, 당근 1개, 화이트와인, 올리브 오일 1/2작은술, 소금, 후춧가루 조금

**사용 메뉴** 그릴
**온도** 230도
**시간** 50분
**예열** 10분

01 닭의 목과 꽁지의 기름기를 제거하고 화이트와인, 소금, 후춧가루를 골고루 뿌린 후 문질러 줍니다.

02 편으로 썬 마늘과 월계수 잎을 닭고기의 껍질 사이사이에 끼워 넣고 당근과 양파는 1cm 정도 두께로 자릅니다.

03 자른 양파와 당근을 닭고기 안쪽에 채워 넣고 닭다리를 고정해줍니다.

04 닭을 바비큐 봉에 꽂고 바비큐 집게로 고정시킨 후 230도에서 10분간 예열한 오븐에 넣고 50분간 조리합니다.

01

02

04

TIP
*닭다리를 고정할 때 무명실로 묶어주면 좋습니다.
*닭이 거의 다 익었을 때 올리브 오일을 닭의 겉면에 골고루 발라주세요. 보다 먹음직스럽게 됩니다.
*오븐 팬을 제일 밑단에 넣고 물을 반컵 정도 부어주세요. 닭에서 떨어지는 기름을 받아주고 수분이 공급되어 좋습니다.

사용 메뉴 그릴
온도 230도
시간 40분
예열 10분

# 통삼겹살구이

**재료** 통삼겹살 600g, 소금, 후춧가루

01 5cm정도 두께의 통삼겹살에 사이사이 칼집을 넣고 소금과 후춧가루로 밑간을 합니다.

02 밑간을 한 통삼겹살을 바비큐 봉에 꽂고 집게로 고정시킨 후 230도에서 10분간 예열한 오븐에 넣어서 40분간 조리합니다.

01

TIP
*오븐 팬을 제일 밑단에 넣고 물을 반컵 정도 부어주세요. 고기에서 떨어지는 기름을 받아주고 수분이 공급되어 좋습니다.

Part4

# 베이킹요리

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 210도
**시간** 10분
**예열** 10분

# 감자치즈피자

**재료** 토르티야 1장, 감자 1개, 피자치즈 1과1/2컵, 파마산치즈가루 1큰술, 파슬리가루 조금

01 감자를 얇게 동그란 모양으로 자릅니다.
02 굵은 소금을 넣은 끓는 물에 자른 감자를 넣고 조금 덜익었다고 할 정도까지만 익힙니다.
03 해동을 한 말랑말랑한 토르티야에 피자치즈 반컵을 골고루 뿌립니다.
04 그 위에 익힌 감자를 올려 놓습니다.
05 피자치즈 한컵과 파마산치즈가루, 파슬리 가루를 골고루 뿌려주고 오븐 팬위에 놓은 후 210도에서 10분간 예열한 오븐에 넣고 10분간 조리합니다.

01

02

03

04

05

# 바게트 피자

**재료** 바게트 큰 것 1/2개, 피자치즈 1컵, 시판 피자소스 4큰술, 베이컨 2장, 스위트콘 4큰술, 크래미 맛살 1줄, 다진 양파 4큰술, 다진 피망 2큰술, 마요네즈 1큰술, 머스터드소스 1/2작은술, 소금, 후춧가루

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 200도
**시간** 15분
**예열** 10분

01 베이컨은 잘게 자르고 스위트콘, 크래미 맛살, 다진 양파와 피망을 마요네즈와 머스터드소스, 소금, 후춧가루를 넣어 버무리고 피자치즈는 실온에 해동해 놓습니다.

02 바게트는 반으로 자른 후 다시 옆으로 반을 갈라 안쪽에 피자소스를 펴 바릅니다.

03 피자소스를 바른 바게트 위에 01번의 재료를 골고루 올려놓고 마지막으로 피자치즈를 올린 후 오븐 팬에 올려 놓습니다.

04 오븐 팬을 200도에서 10분간 예열한 오븐에 넣고 15분간 조리합니다.

01

02

04

# 크래커 미니피자

**재료** 크래커 24개, 모짜렐라치즈 1줌, 양파 1/6개, 빨강 파프리카 1/6개, 피망 1/6개, 스위트콘 3큰술, 다진 쇠고기 3큰술, 소금, 후춧가루

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 200도
**시간** 15분

01 오븐 팬에 크래커를 올려놓고 그 위에 모짜렐라치즈를 골고루 뿌립니다.

02 채소들은 잘게 다져놓고 쇠고기는 소금과 후춧가루로 밑간을 한 후 팬에 살짝 볶아 놓습니다.

03 크래커 위에 볶은 쇠고기와 다진 채소들을 골고루 올려놓고 오븐에 넣어 200도에서 15분간 조리합니다.

01

02

03

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 180도
**시간** 20분
**예열** 10분

# 깨찰빵

**|재료** 깨찰빵 믹스 1봉지, 계란 1개, 우유 1/2컵

01 믹싱볼에 먼저 계란을 풀은 다음 우유를 넣고 잘 섞은 후 깨찰빵 믹스 1봉지를 넣고 덩어리로 반죽합니다.

02 반죽을 10개로 나누어 둥글게 만든 후 호일을 두른 오븐 팬에 올려 놓고 180도에서 10분간 예열 한 오븐에 넣어서 20분간 조리합니다.

01

02

# 당근머핀

**재료** 박력분 120g, 베이킹파우더 1/2작은술, 당근 1/2개, 계란 2개, 포도씨유 3큰술, 설탕 4큰술, 바닐라 오일 조금, 소금 조금

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 180도
**시간** 20분

01 박력분과 베이킹 파우더는 섞어서 체에 쳐 부드럽게 하고 당근은 곱게 다집니다.

02 믹싱볼에 계란을 풀은 후 포도씨유를 넣어 섞어 주고 설탕과 소금, 바닐라 오일을 넣고 잘 저어줍니다. 여기에 체 친 박력분과 베이킹 파우더를 넣고 가볍게 섞어준 후 곱게 다진 당근을 넣고 잘 섞어 반죽을 만듭니다.

03 머핀컵에 반죽을 2/3정도 채운 후 오븐 팬에 올려놓고 180도에서 20분간 조리합니다.

01

02

03

# 녹차미니 공갈빵

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 190도
**시간** 15분
**예열** 10분

**재료** 강력분 200g, 가루녹차 1큰술, 설탕 1큰술, 소금 조금, 올리브유 3 큰술, 미지근한 물 2/3컵
**소재료** 흑설탕 7큰술, 계핏가루 1/3큰술, 깨 1/2큰술

01 믹싱볼에 강력분과 가루녹차, 설탕, 소금을 넣어 골고루 섞어주고 올리브유를 넣은 후 미지근한 물로 반죽을 합니다.
02 반죽이 완성되면 랩을 씌우고 실온에서 10분 정도 놔둡니다.
03 소재료를 고루 섞어서 소를 만들어 둡니다.
04 반죽을 10등분으로 나눠 소를 적당히 넣고 만두처럼 잘 오므려 붙입니다.
05 도마 위에 놓고 밀대로 밀어서 얇게 폅니다.
06 호일을 깐 오븐 팬에 올려 놓고 190도에서 10분간 예열한 오븐에 넣어 15분간 조리합니다.

TIP
*오븐 팬에 올려놓을 때 소가 있는 부분을 위로 향하게 놓으면 좀더 예쁘게 부풀어 오릅니다.

01

02

03

04

05

06

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 180도
**시간** 20분

# 미니핫도그

**재료** 비엔나 소시지 8개, 호떡믹스 1봉지, 물 4/5컵, 계란 1개, 빵가루 1/3컵

01 소시지를 꼬치에 끼워놓고 호떡믹스는 물을 넣고 질지 않게 반죽하고 나서 조금씩 떼어 얇게 밀어 편 후 소시지를 고루 잘 감싸줍니다.

02 계란을 잘 풀어 반죽을 입힌 소시지 위에 바른 후 빵가루를 고루 입힙니다.

03 오븐 팬에 올려놓고 180도에서 20분간 조리합니다.

01

02

# 초 코 쿠 키

**|재료** 버터 130g, 설탕 100g, 계란 1개, 시판용 초코칩믹스 1봉지

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 180도
**시간** 10분

01 버터를 실온에 두었다가 설탕을 넣고 부드럽게 풀어준 후 계란을 조금씩 넣어가면서 골고루 섞어 줍니다.

02 버터 녹인 것에 초코칩믹스를 넣고 주걱으로 골고루 저으면서 반죽을 만들어 줍니다.

03 오븐 팬에 종이 호일을 깔고 완성된 반죽을 조금씩 잘라서 올려놓고 손으로 눌러 줍니다.

04 오븐 팬을 오븐에 넣고 180도에서 10분간 조리합니다.

01

02

03

# 크림치즈스콘

**재료** 박력분 200g, 베이킹 파우더 1/2작은술, 설탕 2큰술, 소금 조금, 버터 50g, 크림치즈 4큰술, 계란 1/2개, 우유 1/2컵

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 180도
**시간** 20분

01 믹싱볼에 체에 친 박력분과 베이킹 파우더를 담고 설탕과 소금을 넣어 섞은 후 버터를 넣고 손으로 비벼서 고루 섞은 다음 크림치즈도 넣고 골고루 섞습니다.

02 계란과 우유를 넣고 섞어 한 덩어리의 반죽으로 만든 다음 랩을 씌워 30분간 놓아둡니다.

03 반죽을 직사각형으로 만들고 3cm 정도의 두께가 되도록 밀대로 민 다음 같은 크기로 자릅니다.

04 호일을 깐 오븐 팬에 올려놓고 오븐에 넣은 후 180도에서 20분간 조리합니다.

01

02

03

# 흑미영양찰떡

**사용 메뉴** 베이킹
**온도** 190도
**시간** 15분

**재료** 찹쌀가루 250g, 흑미 1/3컵, 설탕 3큰술, 통조림 강낭콩 1컵, 다진 밤 1컵, 다진 호두 1/2컵, 건포도 1/3컵, 잣 1/4컵, 대추 3개, 우유 3/4컵, 식용유

01 흑미는 물에 씻은 후 물기를 제거하고 믹서로 갈아 가루로 만듭니다.

02 갈아놓은 흑미 가루와 찹쌀가루, 설탕을 한데 모아 잘 섞습니다.

03 통조림 강낭콩은 물에 씻어 물기를 빼준 다음 다진 밤, 다진 호두, 건포도, 잣 등과 함께 담아서 섞어두고 일부는 고명용으로 따로 남겨둡니다.

04 가루를 섞은 것에 강낭콩 등을 섞은 것을 넣어서 골고루 섞고 우유를 조금씩 부어가면서 농도를 맞춰 떡 반죽을 만들되 질지 않게 합니다.

05 기름칠한 오븐 팬에 떡 반죽을 평평하게 펴서 올려놓고 남겨둔 고명과 채 썬 대추를 올려준 다음 190도에서 15분간 조리합니다.

TIP
*오븐에서 조리하는 중간에 한번 뒤집어주시면 타지 않고 앞뒤로 골고루 익게 됩니다.

01

02

03

04

05