






분 류	오리고기
제 목	파프리카오리고기볶음
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 생오리고기 12kg, 파프리카 5.4kg, 양파 6.4kg, 쪽파 960g, 조미술 360mL, 후추 80g, 마늘 640g, 매운 굴소스 1.6kg</p>
	<p><만드는 법></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 파프리카, 양파, 쪽파를 손질한 후 깨끗하게 씻는다. 2. 파프리카와 양파는 2×2cm 로 썬다. 3. 쪽파는 2cm 길이로 썰고 마늘은 편으로 썬다. 4. 생 오리고기를 채소 크기에 맞게 잘라 조미술과 후추로 밑간을 한다. 5. 볶음솥에 오리고기를 넣고 볶다가 어느 정도 익으면 적당량의 오리기름을 덜어낸다. 6. 볶음솥에 편마늘을 넣고 향이 날 때까지 볶는다. 7. 마늘향을 낸 후 굴소스와 파프리카, 양파를 차례로 넣어 볶는다. 8. 파프리카와 양파가 어느 정도 익으면 쪽파를 넣고 불을 끈 후 그릇에 담아 완성한다.
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 간의 조절을 위해 소금 등을 첨가 할 수 있다. ○ 취향에 따라 청양고추, 고춧가루, 두반장 소스 등을 첨가할 수 있다.


분 류	달걀
제 목	건과류 달걀빵
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 달걀 6kg(100 개), 핫케익가루 6kg, 우유 2kg, 아몬드(슬라이스) 500g, 해바라기씨 100g, 건포도 80g, 파슬리가루, 소금 약간</p>
	<p><만드는 법> 1. 핫케익가루, 우유, 아몬드, 해바라기씨, 건포도, 소금을 넣고 반죽을 만든다. 2. 반죽틀에 반죽을 넣고 달걀을 한 개 올리고 파슬리가루를 올려 180℃로 예열된 오븐에서 20~30 분간 구워낸다.</p>
레 시 피 Point	<p>○ 우유로 반죽의 농도가 너무 되지 않도록 조절한다.</p>


분 류	달걀
제 목	달걀 누룽지탕
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 돼지고기(등심) 1kg, 달걀 3kg, 전분 200g, 말린홍고추 100g, 마늘 100g, 애호박 50g, 느타리버섯 50g, 보리새우 100g, 후추 100g, 누룽지 500g, 다시마 100g</p>
	<p><만드는 법></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 밥으로 오븐에서 누룽지를 만든다. 2. 보리새우와 다시마를 넣고 끓여 육수를 만든다. 3. 돼지고기(등심)에 청주, 소금, 후추를 넣어 볶고, 반달모양으로 썬 애호박과 찢어놓은 느타리버섯은 볶아 놓는다. 4. ②의 육수에 ③을 넣고 끓이다가 달걀을 풀어 넣은 후 전분을 풀어 약간 걸쭉하게 만든다. 5. 먹기 직전에 누룽지를 튀겨 ④의 국물과 함께 배식한다.
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 누룽지를 처음부터 넣으면 너무 풀어져서 맛이 없다. ○ 오징어나, 새우 같은 해물을 같이 넣어도 좋고 물만두를 넣어도 맛이 좋다.


분 류	닭고기
제 목	간장에 빠진 닭
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(무뼈정육) 6kg, 달걀 500g, 튀김가루 600g, 전분 250g, 양파 200g, 청주 100g, 다진 마늘, 생강즙, 후추 약간</p> <p>간장양념 소스 물 1.8kg, 간장 600g, 다진 마늘 100g, 양파 200g, 청주 100g, 물엿 700g, 후추 약간</p> <p><만드는 법> 1. 닭고기(무뼈정육)는 한입 크기로 썬 후 깨끗이 씻어 물기를 빼고 양파는 갈아놓는다. 2. ①의 고기에 생강즙, 양파, 다진 마늘, 청주, 후추로 밑간을 하여 30 분간 재워놓는다. 3. 튀김가루, 전분, 달걀을 섞어 튀김옷을 만든 후 고기에 입혀 175℃에서 2 번 튀겨낸다. 4. 분량의 재료를 넣고 조려 간장양념 소스를 만든다. 5. ③의 고기에 ④의 소스를 버무려 배식한다.</p>
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 닭고기를 우유에 재워두면 잡내를 없앨 수 있다. ○ 배식 전 견과류(땅콩, 아몬드)를 뿌리면 더욱 고소한 맛을 낼 수 있다. ○ 간장의 양을 줄이고 데리야끼 소스를 넣으면 조금 더 감칠맛을 낼 수 있다.


분 류	닭고기
제 목	닭고기와 사랑에 빠진 수제비
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살) 5kg, 밀가루 10kg, 닭육수 1.5L, 애호박 3kg, 깻잎 200g, 팽이버섯 500g, 당근 800g, 대파 800g, 간장 500ml, 소금 100g, 후추 약간</p> <p>양념장 간장 500ml, 대파 600g, 마늘 300g, 고춧가루 300g</p> <p><만드는 법></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 닭고기(가슴살)을 삶아 육수를 준비하고 삶은 고기의 1/2의 분량은 다지고 나머지 1/2은 찢어 소금, 후추로 재워놓는다. 2. 대파, 양파, 깻잎, 당근은 채 썰고 팽이버섯은 찢어 놓는다. 3. 밀가루에 ①의 다진 닭 가슴살을 넣고 소금으로 간한 후 육수를 조금씩 넣어가며 반죽하고 쫄깃해지도록 치대어 준비한다. 4. 간장, 다진 대파, 다진 마늘, 고춧가루를 섞어 양념장을 만든다. 5. 준비한 육수에 ①의 재워둔 닭 가슴살을 넣어 끓이고 ③의 반죽을 떼어 넣고 소금으로 간한다. 6. ⑤에 ②의 채소를 넣고 양념장을 얹은 후 어슷하게 썬 파를 곁들여 장식하여 배식한다.
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 밀가루 반죽에 닭고기를 넣어 닭고기 씹는 맛을 주었다


분 류	닭고기
제 목	닭고기 우영된장덮밥
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살) 6kg, 쌀 15kg, 우영 4kg, 브로콜리 1kg, 새송이버섯 1kg, 건표고버섯 300g, 홍고추 500g, 양파 1kg, 대파 500g, 통마늘 300g, 육수(닭뼈국물) 3kg,</p> <p>양념 된장 500g, 전분 100g, 청양고추 200g, 올리브유 100g, 간장 200g, 소금 100g, 청주 100g, 올리고당 100g, 후추 약간</p>
	<p><만드는 법></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 쌀은 미리 불려 약간 고슬고슬하게 밥을 짓는다. 2. 닭고기(가슴살)는 2cm 로 깍둑썰기 하여 간장, 후추, 청주로 재워놓는다. 3. 우영은 껍질을 벗겨 0.5*0.5*3cm 로 썰어 쌀뜨물에 데친 후 헹궈 놓는다. 4. 브로콜리는 잘게 잘라서 데친 후 찬물에 헹궈 놓는다. 5. 새송이버섯은 2cm 길이로 반 갈라서 0.5cm 두께로 편썰기 하고 불린 표고버섯, 홍고추, 대파, 양파는 2*2cm 로 썰어 놓는다. 6. 육수에 된장을 풀어 면보에 거르고 통마늘은 얇게 편썰어 둔다. 7. 청양고추는 적당한 크기로 썰어 올리브유에 볶아 고추식용유를 만들어 양파, 대파, 홍고추, 통마늘을 소금간하여 넣고 강한불에서 빠르게 볶아 식힌다. 8. 새송이버섯, 우영, 건표고버섯은 간장을 약간 넣어 각각 볶아 낸다. 9. 육수를 끓이다가 브로콜리, 대파를 제외한 모든 재료를 넣고 끓이다가 전분물로 농도를 조절하고 올리고당을 약간 넣는다. 10. 마지막으로 브로콜리, 대파를 넣은 후 참기름을 두르고 밥 위에 끼얹어 낸다.
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우영은 쌀뜨물에 데치면 갈변을 방지하고 아린 맛이 제거된다. ○ 된장의 구수한 맛에 청양고추식용유를 사용해 얼큰함을 더하여 한국인의 입맛에 맞추었다. ○ 모든 채소는 강한불에 빠르게 볶아내어 각 재료의 색과 맛을 최대한 살린다.


분 류	닭고기
제 목	닭고마(닭가슴살 고구마 롤)
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (5인분) 닭고기(가슴살) 500g, 고구마 500g, 가지 150g, 쥬키니 호박 150g, 파프리카(노란색) 100g</p> <p>드레싱 올리브유 30g, 간장 30g, 설탕 30g, 식초 30g, 후추 약간, 다진 마늘 5g</p> <p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살) 10kg, 고구마 10kg, 가지 3kg, 쥬키니 호박 3kg, 파프리카(노란색) 2kg</p> <p>드레싱 올리브유 0.6kg, 간장 0.6kg, 설탕 0.6kg, 식초 0.6kg, 후추 약간, 다진 마늘 0.4kg</p> <p><만드는 법> 1. 고구마를 스틱모양으로 썰어 예열한 오븐 100℃에서 10 분간 찌준다. 2. 닭고기(가슴살)는 비닐을 덮어 밀대나 병으로 두드려 얇게 펴준다. 3. 가지, 쥬키니 호박, 파프리카(노란색)는 한입크기로 썰어 팬에 굽는다. 4. ②의 고기 위에 ①의 고구마를 하나씩 넣어 돌돌 말아 180℃ 오븐에서 20 분간 굽는다. 5. 분량의 재료를 섞어 오리엔탈 드레싱을 만든다. 6. 완성된 ④의 롤과 ③의 채소를 그릇에 먹기 좋게 담고, 오리엔탈 드레싱을 곁들여 완성한다.</p>
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 닭가슴살을 우유에 재우면 누린내가 제거되고 부드러운 식감을 느낄 수 있다. ○ 고구마의 담백한 맛을 살리고 닭가슴살에 잘 말리게 하기 위해 기름에 굽기보다 오븐을 사용하여 조리한다. ○ 가지, 호박, 파프리카를 스틱모양으로 썰어 고구마와 함께 넣어도 좋다.


분 류	닭고기
제 목	닭안심떡강정
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (5인분) 닭고기(안심) 255g, 치즈방울떡 115g, 소금 1g, 청주 1g, 파인애플 10g, 후추 0.5g, 생강 3.5g, 치킨가루 20g, 전분 20g, 식용유 15g, 양파 15g, 간장 2g, 설탕 5g, 참기름 2g, 검은깨 0.5g, 참깨 3g</p> <p>양념소스 포도주 10g, 토마토케첩 10g, 오렌지쥬스 30g, 마늘 2.5g, 물엿(쌀엿) 30g, 고운 고춧가루 3.5g, 간장 5g</p> <p><재 료> (100인분) 닭고기(안심) 4.5kg, 치즈방울떡 2.3kg, 소금 20g, 청주 20g, 파인애플 0.2kg, 후추 10g, 생강 70g, 치킨가루 0.4kg, 전분 0.4kg, 식용유 3kg, 양파 0.3kg, 간장 40g, 설탕 100g, 참기름 40g, 검은깨 10g, 참깨 60g</p> <p>양념소스 포도주 0.2kg, 토마토케첩 0.2kg, 오렌지쥬스 0.6kg, 마늘 50g, 물엿(쌀엿) 0.6kg, 고운 고춧가루 70g, 간장 0.1kg</p> <p><만드는 법> 1. 닭고기(안심)는 20g 크기로 썰고 소금, 청주, 같은 파인애플, 후추, 생강을 넣어 밀간한 후 치킨가루와 전분을 1:1 비율로 혼합하여 묻힌다. 2. ①의 고기를 170℃~180℃ 식용유에 두 번 바삭하게 튀긴다. 3. 치즈방울떡은 끓는 물에 데쳐 헹군 후 간장, 설탕, 참기름에 버무린다. 4. 양파는 입자 있게 다진다. 5. 분량의 양념소스 재료를 넣어 10 분간 끓이다가 ④의 다진 양파를 넣어 한소끔 더 끓여준다. 6. ②의 고기와 ③의 떡을 섞고 ⑥의 양념소스를 넣어 버무린다. 7. ⑥에 참깨와 검은깨를 뿌려서 완성한다.</p>
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> 고추장 대신 고운 고춧가루(고추장용)를 사용하여 양념소스를 깔끔하고 윤기나게 만든다. 오렌지쥬스를 첨가하여 상큼한 맛이 나도록 한다.


분 류	닭고기
제 목	닭안심 찹쌀튀김샐러드
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(안심) 8kg, 찹쌀가루 1kg, 옥수수전분 1kg, 양상추 3kg, 오이 1kg, 당근 500g, 후추 10g, 소금 20g, 베이비채소 300g</p> <p>튀김소스 매실청 1kg, 설탕 2kg, 식초 600g, 물 2kg, 간장 200g, 소금 10g</p>
	<p><만드는 법></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 닭고기(안심)은 편으로 자른 후 후추, 소금에 재워놓는다. 2. 찹쌀가루와 옥수수전분에 물을 넣고 튀김옷을 만든다. 3. 당근, 오이는 곱게 채썰고 양상추는 알맞은 크기로 잘라 찬물에 담가 놓는다. 4. ①의 고기에 ②의 튀김옷을 입혀 180℃에서 노릇하게 튀겨낸다. 5. 분량의 튀김소스 재료를 넣고 전분물을 풀어 소스를 만든 후 ④의 고기를 넣어 골고루 무쳐낸다. 6. ③의 채소에 고기 튀김을 얹은 후 베이비채소와 함께 배식한다.
레 시 피 Point	<p>○ 튀김옷 농도를 잘 조절하여 겉은 바삭하고 속은 쫄득한 식감을 유지하도록 한다.</p>


분 류	닭고기
제 목	닭장 영양떡국
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(다리살) 6kg, 떡국떡 15kg, 당근 1kg, 애호박 2kg, 대파 500g, 느타리버섯 1kg, 달걀 3kg, 다진 마늘 300g, 국간장 1.2kg, 양파 1kg, 청고추 100g 소금 100g, 김가루 100g, 후추 약간</p>
	<p><만드는 법> 1. 양파, 당근, 애호박은 반달모양으로 썰고 느타리버섯은 찢어놓는다. 2. 닭고기(다리살)는 한번 데쳐 기름기를 제거한다. 3. 끓는 물에 ②와 국간장, 후추, 청고추, 다진 마늘을 넣고 국물이 반으로 줄어 질 때까지 줄인다. 4. ③에 떡국떡, 양파, 당근, 애호박, 느타리버섯을 넣고 끓으면 달걀을 풀어 섞는다. 5. 대파, 김가루를 고명으로 얹어 배식 한다.</p>
레 시 피 Point	<p>○ 닭을 삶을 때 떠오르는 기름을 제거해야 담백하고 맛있는 떡국을 만들 수 있다.</p>


분 류	닭고기
제 목	배소스 닭다리구이와 표고버섯 소스 부추무침
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭다리구이 닭고기(다리살) 10kg, 떡볶이떡 4kg, 맛술 200g</p> <p>고기 양념 데리야끼 소스 2.4kg, 배주스 1.2kg, 간장 600g, 생강가루 40g, 마늘 50g, 청양고추 215g, 후추 약간</p> <p>표고버섯 소스 식초 300ml, 물 400ml, 표고버섯 30g, 설탕 300g, 고추씨 20g, 소금 4g</p> <p>부추무침 부추 5kg, 고춧가루 250g, 참기름 125g</p> <p><만드는 법> 1. 닭고기(다리살)는 한입 크기 4x3cm 로 먹기 좋게 썰고, 떡볶이 떡은 찬물에 30 분간 담가놓는다. 2. 분량의 재료를 모두 넣어 4℃에서 2 시간 숙성시켜 고기양념을 만들어 놓는다. 3. 팬에 맛술을 붓고 고기와 고기 양념의 2/3 를 넣어 20 분간 조린다. 4. 고기가 거의 다 익어 갈 때쯤 분량의 떡과 남은 고기 양념을 넣고 센 불에서 5 분간 익힌 후 150℃의 오븐에 10 분간 걸만 살짝 익힐 정도로 굽는다. 5. 물에 표고를 넣고 10 분간 불린 후 표고는 건져내고 고추씨를 넣어 10 분간 센 불에서 중탕으로 끓인다. 6. ⑤에 식초, 설탕, 소금을 넣고 5 분간 끓인 후 거름망(면보)에 걸러 표고버섯 소스를 준비해 놓는다. 7. 부추를 5cm 길이로 썰어 표고버섯 소스와 고춧가루, 참기름을 넣어 무친다. 8. ④의 고기에 ⑦의 부추무침을 곁들여 배식한다.</p>
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 떡을 빨리 넣으면 퍼져서 고기에 양념이 고루 베이지 않는다. ○ 고기가 다 익어가면 센 불에서 볶는 것이 윤기가 나고 맛있어 보인다.

분 류	닭고기
제 목	수삼 닭가슴살전
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살) 5kg, 수삼 1kg, 홍고추 500g, 청고추 500g, 마늘 100g, 소금 100g, 양파 500g, 대파 200g, 후추 10g, 달걀난황 800g, 밀가루 1.5kg, 찹쌀가루 500g,</p> <p>대추소스 간장 180g, 식초 150g, 대추 100g, 물 200g</p>
	<p><만드는 법></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 닭고기(가슴살)를 믹서기에 간다. 2. 수삼은 다져서 소금물에 담가 쓴 맛을 제거한 후 물기를 제거한다. 3. 청고추, 홍고추, 마늘, 양파, 대파를 다진다. 4. ①의 고기에 다진 수삼과 채소를 섞어 밀가루와 찹쌀가루, 소금, 후추, 달걀난황을 넣고 반죽한다. 5. 식용유를 두르고 중 불에서 굽다가 색깔이 나면 뚜껑을 덮고 약 불로 줄여 속을 익힌다. 6. 분량의 재료를 조려 대추소스를 만들어 곁들여 배식한다.
레 시 피 Point	<p>◦ 외국인들이 선호하는 삼계탕의 재료인 닭과 수삼을 이용하여 외국인들도 부담없이 즐길 수 있다.</p>

분 류	닭고기
제 목	오폐닭 샐러드(오미자를 품은 닭가슴살 샐러드)
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (5인분) 닭고기(가슴살) 200g, 양상추 75g, 방울토마토 75g, 양파 15g, 오이 25g, 소금 약간 후추 약간</p> <p>오미자 소스 오미자청 10g, 올리브유 5g, 간장 5g, 식초 5g, 설탕 2.5g, 다진마늘 2.5g</p> <p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살) 4kg, 양상추 1.5kg, 방울토마토 1.5kg, 양파 0.3kg, 오이 0.5kg, 소금 약간 후추 약간</p> <p>오미자 소스 오미자청 0.2kg, 올리브유 0.1kg, 간장 0.1kg, 식초 0.1kg, 설탕 50g, 다진마늘 50g</p> <p><만드는 법> 1. 양상추는 먹기 좋게 사각썰기하고 오이, 양파는 채썰고 방울토마토는 반으로 썬다. 2. 닭고기(가슴살)는 편으로 썰어 후추, 소금으로 밑간하여 180℃로 예열한 오븐에서 20 분간 굽는다. 3. 분량의 재료를 넣어 오미자 소스를 만든다. 4. ①의 채소와 ②의 고기에 오미자 소스를 넣고 버무려 그릇에 먹기 좋게 담아낸다.</p>
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 채소는 손질 후 냉장고에 넣어 아삭함을 살리고 소스 혼합 전에 물기를 최대한 털어낸다. ○ 오븐이 없을 경우 닭가슴살을 삶아 적당한 크기로 썰거나 결대로 찢어 사용한다.

분 류	닭고기
제 목	유자간장소스 닭가슴살미트볼
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (5인분) 닭고기(가슴살) 350g, 계란 60g, 당근 40g, 양파 150g, 피망 40g, 마늘 10g, 빵가루 40g, 소금 3g, 후추 0.1g, 파슬리가루 3g, 식용유 70g</p> <p>유자간장소스 청주 90g, 미림 30g, 설탕 45g, 유자청 22.5g, 레몬 15g, 생강 10g, 마른 다시마 5g, 간장 90g, 물 100g</p> <p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살) 7kg, 계란 1.2kg, 당근 0.8kg, 양파 3kg, 피망 0.8kg, 마늘 0.2kg, 빵가루 0.8kg, 소금 60g, 후추 2g, 파슬리가루 60g, 식용유 1.4kg</p> <p>유자간장소스 청주 1.8kg, 미림 0.6kg, 설탕 0.9g, 유자청 0.45kg, 레몬 0.3kg, 생강 0.2kg, 마른 다시마 0.1kg, 간장 1.8kg, 물 2kg</p> <p><만드는 법> 1. 마늘과 3/4 분량의 양파는 잘게 다져 기름을 두르지 않은 팬에 넣어 중불에서 충분히 볶아 수분을 날린 후 접시에 펼쳐 담아 식힌다. 2. 볼에 닭고기(가슴살)와 ①의 양파와 3/4 분량의 마늘, 계란, 빵가루, 소금, 후추를 넣고 치대어 지름 2cm 크기로 둥글게 빚어 미트볼을 만든다. 3. 분량의 재료를 넣고 2/3 정도가 되게 조려 유자간장소스를 만든다. 4. 팬에 식용유를 두르고 ②의 미트볼을 넣어 굴러가며 익힌다. 5. 나머지 분량의 양파, 당근과 피망을 2*2cm 크기로 깍둑썰기 한다. 6. 팬에 식용유를 두르고 나머지 분량의 마늘, 양파를 넣어 볶다가 ④의 미트볼, ⑤의 당근과 피망을 넣어 볶는다. 7. ③의 유자간장소스를 넣어 버무려가며 볶은 후 불을 끄고 파슬리 가루를 뿌린다.</p>
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 미트볼뿐 아니라 다양한 채소가 들어감으로써 색감이 풍성하고 맛도 좋다. ○ 볶음 채소 외 모든 재료를 믹서에 갈아 사용하면 간편하다.

분 류	닭고기
제 목	향초로 맛낸 닭가슴살과 딸기토마토양파소스
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살) 7.5kg, 포도식초 500g, 빵가루 2kg, 검은 올리브 1kg, 향초(타임 100g, 오레가노 100g, 세이지 100g), 올리브오일 250g, 소금 약간, 후추 약간</p> <p>라즈베리소스 버터 1kg, 설탕 750g, 신맛 라즈베리 1kg, 방울토마토 2kg, 붉은양파(일반 양파) 1.5kg</p> <p>상추 가니쉬(발사믹드레싱) 상추 150g, 발사믹식초 250g, 올리브유 750g, 치즈(그라나빠다노) 5kg</p>
	<p><만드는 법></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 기름기 제거한 닭고기(가슴살)는 소금, 후추로 간한 후 끓는 물에 포도식초를 넣고 살짝 데친다. 2. 붉은양파는 0.7cm 정사각형으로 썰어 소금, 후추를 넣은 끓는 물에 데친다. 3. 향초는 다진 후 빵가루, 올리브오일, 소금, 후추와 섞어 향초 빵가루를 만든다. 4. ①의 고기에 ③의 향초빵가루를 앞뒤로 묻혀 코팅팬에 오일을 넣어 달군 후 갈색이 나도록 앞뒤를 구워 180℃로 예열된 오븐에서 익힌다. 5. 소스팬에 버터를 녹인 후 설탕을 넣고 약한 불에서 젓지 말고 완전히 녹으면 ②를 넣고 볶다가 딸기와 토마토를 넣어 라즈베리소스를 만든다. 6. 상추는 한입크기로 뜯어 담고 익힌 닭을 어슷하게 썰어 올린 후, 그 위에 발사믹소스 (올리브유 2: 발사믹식초 1 +소금+후추)와 올리브유를 뿌리고 딸기소스를 담고, 치즈를 갈아 뿌려 배식한다.
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ○ 향초는 생것으로 준비하는 것이 좋다. ○ '한식세계화'의 주제에 따라 서양의 향신채소를 섞어 닭고기를 구워냈다. 쉽게 구할 수 있는 방울토마토를 소스에, 상추는 가니쉬로 이용했다. ○ 닭가슴살을 물에 데친 후 오븐에 구워 칼로리를 최대한 줄였다. ○ 닭가슴살을 너무 익히면 딱딱하므로 적당히 익힌다. ○ 소스엔 풍미를 위해 버터를 사용했으나, 발사믹가니쉬엔 올리브오일을 사용하여 심혈관계질환을 고려하였다. 치즈를 뿌려 서빙하는 칼슘함량이 높은 레시피이다.

분 류	닭고기
제 목	흑임자누룽지 치킨
이미지	
레 시 피	<p><재 료> (100인분) 닭고기(가슴살 3kg, 다리살 4kg), 흑임자 300g, 누룽지 1kg, 물엿 500g, 설탕 1kg, 다진 마늘 300g, 소금 100g, 후추 100g, 겨자가루 200g, 밀가루 1kg, 전분 500g, 달걀 1kg</p> <p><만드는 법> 1. 닭고기(가슴살, 다리살)는 0.7*0.7cm로 먹기 좋게 썬다. 2. ①의 고기를 소금, 후추, 다진 마늘에 30분간 재워놓는다 3. 밥을 눌러 미리 누룽지를 만들어 놓는다. 4. 밀가루, 전분, 달걀을 섞어 튀김옷을 준비해놓는다. 5. ②의 고기에 튀김옷을 입혀 180℃에서 튀겨낸 후 마지막에 ③의누룽지를 튀겨놓는다. 6. 흑임자를 믹서기에 갈고 설탕, 물엿, 겨자가루를 섞은 후 흑임자가 충분히 걸쭉해 질 때까지 끓여 소스를 만든다. 7. ⑤의 고기와 누룽지에 소스를 넣어 버무린 후 배식한다.</p>
레 시 피 Point	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 흑임자 소스는 너무 묽지 않도록 해야 닭고기와 누룽지의 바삭함과 ◦ 흑임자 소스의 고소함을 동시에 느낄 수 있다.