

이금기 소스를 이용한
한식
레시피북





머 리 말

130여 년의 역사를 지닌 홍콩의 세계적인 브랜드 '이금기 소스'를 사용한 한식 레시피북이 두 번째로 햇빛을 보게 되었습니다.

옛날 농경사회(공업사회)는 직접 만든 갖은 양념을 이용하여 오랜 시간을 들여 요리하는 것이 최고의 덕목이었습니다. 그러나 신속함과 편리성, 간편함이 요구되는 현대에는 요리의 기준도 변화하고 있습니다.

제조과정에서 오랜시간, 정성, 과학적인 공정을 거친 이금기 소스를 이용하여 50품의 한식 메뉴를 만들었습니다. 한식 고유의 맛과 각각의 소스가 가지는 향을 살리며 보다 쉽고 간단한 조리법으로 접근하려 노력하였고 맛있는 한식 레시피북의 결과물을 만들 수 있었습니다.

긴 시간에 걸쳐 작업한 이금기 소스 한식 레시피북이 나오게 되어 매우 기쁩니다.

자부심과 긍지를 갖고 여러분께 소개드리며 가족의 식탁에 맛있는 요리를 올려 보시길 바랍니다.

요리연구가 김수진





<프리미엄 굴소스>

> 중화 매실소스 <

> 중화 마파소스 <



> 중화 시즈닝 맛간장 <



<프리미엄 노추(노두유)>



> 황귀 마라탕소스 <



> 농축 치킨스톡 <



> 황두장 <



> 중화 조림소스 <



> 중화 해선장 (호이신소스) <



> 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유) <



> 중화 두반장 <

> 화조유 <



이금기 프리미엄 굴소스

- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- 21

이금기 중화 두반장

- 22
- 23
- 24
- 25
- 26
- 27

이금기 중화 해선장 (호이신소스)

- 28
- 29
- 30



이금기 황두장

- 31
- 32
- 33
- 34
- 35

이금기 중화 시즈닝 맛간장

- 36
- 37
- 38
- 39
- 40
- 41

이금기 중화 매실소스

- 42
- 43
- 44
- 45

이금기 중화 마파소스

- 46
- 47
- 48

이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)

- 49
- 50
- 51
- 52
- 53
- 54





목 차

이금기 휘귀 마라탕소스	• 55
마라 떡볶이	• 56
치즈 닭갈비	• 57
주꾸미 미나리 볶음	• 58
마라 메밀면	• 59
뼈없는 닭발 볶음	• 60
이금기 화조유	• 61
육전	• 62
곱창 덮밥	• 63
이금기 중화 조림소스	• 64
차돌박이 감자조림	• 65
어묵 곤약 조림	• 66
돼지고기 안심 장조림	• 67
이금기 농축 치킨스톡	• 68
해물 국수전골	• 69
닭개장	• 70
이금기 프리미엄 노추(노두유)	• 71
마늘쫀 건새우 볶음	• 72
안동찜닭	• 73



이금기 프리미엄 굴소스

Premium Oyster Sauce

Since 1888, 130여 년의 역사와 전통이 있는 판매 1등* 원조 굴소스 브랜드 이금기 프리미엄 굴소스. 이금기 프리미엄 굴소스는 신선한 생굴만을 가지고 엄격한 관리 아래 만들어져 특유의 깊고 진한 감칠맛을 가지고 있습니다. 마법의 소스라고도 불리는 이금기 프리미엄 굴소스는 볶음요리부터 무침 및 디핑소스까지 모든 요리에 활용하실 수 있습니다.

*판매 1등 출처 : 닐슨 판매중량 기준 16년 1월~20년 누계 굴소스 M/S



마른홍합 굴소스볶음



재료 및 분량



마른홍합	100g
통마늘	60g
식용유	1큰술
참기름	1큰술
후춧가루	약간

양념장



다시마물	1/2컵
이금기 프리미엄 굴소스	2큰술
올리고당	1큰술
생강즙	2큰술

대패 삼겹살 오징어 불고기



재료 및 분량



오징어	약 2마리(400g)
밀간 : 맛술	2큰술
대패삼겹살	100g
양파	100g
청양고추	2개
대파	10cm
참기름	2작은술
통깨	1작은술
식용유	2큰술
이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	2큰술

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	2큰술
다진마늘	1큰술
생강즙	1큰술
고운고춧가루	1큰술
양파즙	1큰술
물전분	1큰술
참기름	1큰술
후추	약간

- ① 마른 홍합은 미지근한 물에 30분 정도 불려 깨끗이 씻는다.
- ② 통마늘은 편 썬다.
- ③ 양념장을 만든다.

- ④ 식용유를 두른 팬에 마늘을 넣고 향을 내며 볶다가 양념장을 넣고 끓여 오르면 홍합을 넣고 양념이 자작해지도록 조리 후 참기름과 후추를 뿌려 낸다.

- ① 오징어는 내장을 제거한 뒤 사선으로 굵게 칼집을 내어 먹기 좋은 크기로 썰고 다리는 가다가닥 자른후 밀간한다.
- ② 양파는 굵게 채 썰고, 청양고추, 대파는 어슷 썬다.
- ③ 양념장을 만든다.

- ④ ①과 ②에 양념장을 넣고 버무려 약 20분정도 둔다.
- ⑤ 이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)을 두른 팬에 ④를 모두 넣어 재빨리 볶은 후 참기름, 통깨를 뿌려 낸다.

항정살 대파볶음



재료 및 분량



항정살	300g
밑간 : 생강즙 1큰술, 맛술 1큰술	
대파	200g
이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	1큰술
깨소금	1큰술

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	3큰술
물	3큰술
사과즙	2큰술
고추가루	1큰술
참기름	1큰술
다진마늘	1큰술
설탕	1작은술
이금기 흰귀 마라탕소스	1작은술
후춧가루	약간

브로콜리 명란젓 샐러드



재료 및 분량



브로콜리	200g
명란젓	70g
삶은 메추리알	4알
배	1/4개
홍고추	1개

소스



이금기 프리미엄 굴소스	1큰술
이금기 중화 매실소스	1큰술
사과식초	1큰술
백후춧가루	약간

- 항정살은 밑간 하여 30분 정도 재운다.
- 대파는 5cm 길이로 자른 후 반으로 썬다.
- 양념장을 만든다.
- 양념장에 항정살을 넣고 잘 버무려 30분 정도 재운다.
- 이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)을 두른 팬에 ④를 넣어 볶다가 익으면 대파를 넣고 윤기 나게 살짝 볶은 후 통깨를 뿌려 낸다.

- 브로콜리는 밑동을 제거한 후 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 끓는 물에 소금을 넣고 브로콜리를 넣어 약 2-3분정도 데친후 건져 찬물에 2~3번 헹궈 물기를 뺀다.
- 배는 껍질을 벗겨 나박썰고 홍고추는 씨를 제거한 후 잘게 다진다.
- 명란젓은 얇은 막을 제거한 후 살짝 으갠다.
- 소스를 만든다.
- ②, ③, ④에 소스를 넣고 살살 버무린다.

곤드레 나물볶음



재료 및 분량



삶은 곤드레	300g
들깨가루	3큰술

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	1.5큰술
다진마늘	1큰술
국간장	1작은술
들기름	3큰술
다진파	1큰술

차돌박이 쫄면



재료 및 분량



쫄면사리	240g
차돌박이	100g
밀간 : 굴소스 1작은술, 참기름 1작은술, 후추 약간	
쫄면사리	2개
오이	1/4개
데친 콩나물	100g
양배추	40g

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	4큰술
이금기 중화 매실소스	4큰술
고운고춧가루	4큰술
다진마늘	2큰술
사과식초	6큰술
다진청양고추	4큰술
사과즙	4큰술
참기름	2큰술
깨소금	2큰술

- ① 삶은 곤드레는 깨끗이 씻어 물기를 짰 후 먹기 좋은 크기로 자른다.
- ② 양념장을 만든다.
- ③ ①에 양념장을 넣고 조물조물 무친 후 식용유를 두른팬에 넣어 부드러워지도록 볶는다.
- ④ ③에 들깨가루를 넣어 다시 한번 볶아준다.

- ① 양념장을 만든다.
- ② 차돌박이는 밀간 한후 팬에 볶는다.
- ③ 오이와 양배추는 곱게 채 썬다.
- ④ 끓는 물에 소금 1작은술을 넣고 쫄면 사리를 넣어 끓어오르면 찬물 1컵을 넣어 저어가며 4~5분 후 찬물에 헹군다.

- ⑤ 그릇에 콩나물, 양배추를 담고 쫄면 사리와 그 위에 양념장, 볶은 차돌박이를 올리고 오이채를 곁들여 낸다.



TIPS!

얼음물에 헹구면 면이 불지 않고 꼬들꼬들하여 더욱 맛있다.

김치 삼겹살찜

이금기 프리미엄 굴소스



재료 및 분량



삼겹살	300g
익은 김치	200g
밀간 : 참기름 1큰술, 설탕 1/3큰술	
양파	200g
청양고추	2개
대파	1/2대
다시마물	2컵
참기름	1큰술
통깨	1큰술

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	1큰술
맛술	1큰술
이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	1큰술
다진마늘	1큰술
생강즙	1큰술
올리고당	1큰술

알배추 소고기찜

이금기 프리미엄 굴소스



재료 및 분량



다진 소고기	200g
알배추잎	10장
두부	1/2모
다시마물	1/2컵
소금	1/2 작은술
감자전분	1/2 작은술

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	2큰술
다진파	2작은술
참기름	1큰술
깨소금	1큰술
다진마늘	2작은술
설탕	1/2작은술
후춧가루	약간

요리 단계

- 삼겹살은 두께 2cm, 너비 5cm 크기로 자른 후 흐르는 물에 한 번 씻고, 익은 김치는 반으로 잘라 밀간한다.
- 양파는 1cm 두께로 채 썰고, 청양고추와 대파는 어슷썬다.
- 양념장을 만든다.
- 냄비에 양파를 깔고, 삼겹살, 김치, 양념장을

- 올린 후 다시마물을 가장자리에 붓는다.
- 센불에서 10분정도 끓이다가 뚜껑을 덮고 중간 불에서 20분 정도 약불에서 뜸들이듯 5분 정도 끓인다. (중간 중간에 양념장을 끼얹어가며 졸이도록 한다.)
- 대파와 청양고추를 올리고 1~2분 후 참기름과 통깨를 뿌린다.

요리 단계

- 끓는 물에 소금을 넣고, 알배추를 재빨리 데쳐 찬물에 헹군후 물기를 짠다.
- 두부는 으깨어 물기를 짜고, 다시마물에 전분을 풀어준다.
- 양념장을 만든다.
- 다진 소고기에 으갠 두부와 양념장을 넣어 조물조물 무친다.
- 데친 배춧잎에 ④를 한 수저 올리고 모양있게

- 편 후 돌돌 말아 그릇에 담는다.
- 김이 오른 찜솥에 ⑤를 올리고 전분 푼 다시마 물을 부어 중간 불에서 20분 정도 찜 후 초간장을 곁들여 낸다.



- 먹기 직전에 한입 크기로 썰어 낸다.
- 새우살을 다져 넣어도 좋다.

콩나물 비빔밥



재료 및 분량



데친 콩나물	약 260g
다진소고기	100g
밀간 : 맛간장 2작은술, 참기름 2작은술	
당근	100g
따뜻한밥	2공기(약 300g)
달걀	2개

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	3큰술
다시마물	6큰술
참기름	2큰술
다진마늘	1큰술
이금기 중화 매실소스	1큰술

버섯 불고기



재료 및 분량



소고기(불고기감)	250g
느타리버섯	50g
새송이버섯	1개
팽이버섯	1/2봉
대파	20cm

양념장



이금기 프리미엄 굴소스	3큰술
간 배	2큰술
참기름	1큰술
설탕	1큰술
다진마늘	2작은술
후추	1/4 작은술
물	1/2컵

- ① 다진 소고기는 밀간하여 팬에 볶는다.
- ② 당근은 곱게 채 썰고 달걀 프라이를 만든다.
- ③ 팬에 양념장을 넣어 끓으면 당근을 넣고 볶다가 데친 콩나물을 넣고 센불에서 재빨리 볶는다.

- ④ 불에 밥을 담고 콩나물을 둘러담은 후 달걀 후라이를 올린다.



김가루를 올려도 좋다.

- ① 양념장을 만든다.
- ② 양념장에 소고기를 넣고 조물조물 양념한다.
- ③ 느타리버섯은 가다가닥 떼어 놓고, 새송이버섯은 반으로 갈라 어슷썬다.
- ④ 팽이버섯은 밑동 2cm정도 자른 후 반으로 자르고 대파는 어슷 썬다.

- ⑤ 뚝배기에 소고기와 버섯을 올린 후 물을 부어 자작하게 끓인다.



끓이는 중간에 불고기가 냄비에 붙지 않도록 젓가락으로 떼어준다.

이금기 중화 두반장

Chili Bean Sauce(Toban Djan)

엄선한 발효 콩, 고추를 주원료로 이금기만의 황금비율로 만든 풍미있는 사천식 칠리소스 이금기 중화 두반장. 고추장보다 텁텁함이 적고 더 칼칼한 매운맛을 내기 때문에 생선찌개나 해물탕 등에 넣으면 깊은 감칠맛은 물론 시원하면서 강한 매운맛을 내 줍니다.



훈제오리 숙주볶음



재료 및分量

훈제오리	300g
밑간 : 생강가루 1작은술, 맛술 2큰술, 후춧가루약간	
숙주	200g
양파	100g
대파	15cm
식용유	1큰술

양념장

이금기 중화 두반장	2큰술
올리고당	2큰술
참기름	1큰술
다진마늘	1작은술
다진파	1작은술
후춧가루	약간

- ① 훈제오리는 끓는 물에 한번 튀한 후 깨끗이 씻어 밑간에 20분 정도 재운다.
- ② 깨끗이 씻은 숙주는 식용유를 두른 팬에 재빨리 볶아낸다.
- ③ 양파는 굵게 썰고 대파는 가늘게 채 썬다.
- ④ 양념장을 만든다.
- ⑤ 양념장에 훈제오리와 양파를 넣어 버무린 뒤 센 불에서 재빨리 볶아낸다.
- ⑥ 접시에 ⑤를 올리고 볶은 숙주와 파채를 올려 낸다.

두반장떡

이금기 중화 두반장



재료 및 분량



메밀가루	1컵
다시마물	1컵
부추	100g
깻잎	10장
청양고추	5개
홍고추	2개

양념장



이금기 중화 두반장	2큰술
맛술	1큰술

마늘 새우볶음밥

이금기 중화 두반장



재료 및 분량



따뜻한 밥	2공기(300g)
칵테일새우	100g
밑간 : 맛술 1큰술, 참기름 1작은술, 백후추약간	
통마늘	10알
쪽파	3줄

양념장



이금기 중화 두반장	3큰술
버터	30g

2020 이금기 한식 50품 레시피

이금기 중화 두반장

- ① 메밀가루에 얼음 5~6개를 넣은 후 다시마물을 조금씩 부어가며 질지 않게 반죽을 한다.
- ② 깨끗이 씻은 부추는 10cm길이로 자르고 깻잎은 곱게 채썬다.
- ③ 청양고추와 홍고추는 어슷썬다.
- ④ ①에 이금기 중화 두반장을 넣어 잘 섞은 후

- ②와 ③을 넣어 골고루 섞이도록 한다.
- ⑤ 팬에 식용유를 두른 후 한 국자씩 떠서 팬에 올려 타지 않도록 불 조절하여 모양있게 부친다.



초간장을 곁들여도 좋다.

- ① 칵테일 새우는 깨끗이 씻어 밑간한다.
- ② 마늘은 얇게 편 썰고, 쪽파는 송송 썬다.
- ③ 팬에 버터를 넣어 녹인 후 마늘과 새우를 넣어

- 1분정도 볶다가 밥을 넣어 볶는다.
- ④ 볶는 중간에 이금기 중화 두반장과 쪽파를 넣어 센 불에서 재빨리 볶아낸다.

이금기 중화 두반장

버섯 덮밥

이금기 중화 두반장



재료 및 분량



따뜻한 밥	2공기(300g)
느타리버섯	80g
양송이버섯	2개
팽이버섯	1/2봉
다진쪽파	1큰술
식용유	1큰술

양념장



이금기 중화 두반장	3큰술
다시마물	1컵
참기름	1큰술
설탕	2큰술

- ① 느타리버섯과 팽이버섯은 길게 찢고 양송이버섯은 모양대로 썬다.
- ② 양념장을 만든다.
- ③ 팬에 식용유를 두르고 양념장을 끓이다가 ①의 재료를 넣어 센불에서 재빨리 볶는다.
- ④ 밥을 그릇에 담고 ③을 모양있게 담은 후 다진 쪽파를 올린다.

골뱅이 황태채 무침

이금기 중화 두반장



재료 및 분량



골뱅이	1캔(300g)
황태채	40g
밀간: 참기름 1큰술	
깻잎	5~6장
대파 흰부분	5cm

양념장



이금기 중화 두반장	2큰술
고춧가루	1작은술
식초	2큰술
이금기 중화 매실소스	1큰술
올리고당	1큰술
참기름	1큰술
깨소금	1큰술
다진마늘	1작은술

- ① 골뱅이는 체에 받쳐 물기를 뺀 뒤 한입크기로 자른다.
- ② 황태채는 흐르는 물에 재빨리 헹구 물기를 짰 뒤 먹기 좋은 크기로 잘라 참기름에 무친다.
- ③ 깻잎과 대파는 곱게 채썬다.
- ④ 양념장을 만든다.
- ⑤ 양념장에 ①, ②를 넣어 무치고 ③을 넣어 살살 버무려 낸다.

이금기 중화 해선장 (호이신소스)

Hoisin Sauce

콩, 고구마, 각종 향신료를 주원료로 만든 소스인 이금기 중화 해선장 (호이신소스).
 짠맛과 단맛, 고소한 맛까지 다양하게 갖고 있어 육류의 재음 양념은 물론
 해산물이나 채소와도 잘 어울려 각종 볶음 요리에 사용하면 맛이 살아납니다.
 쌀국수나 잡채를 만들 때 혹은 비빔국수의 고추장 양념에 넣어도
 색다른 맛을 느낄 수 있으며 조림, 볶음 등을 요리할 때
 양념으로 활용하면 감칠맛을 낼 수 있습니다.



도토리묵 김치 무침



이금기 중화 해선장

재료 및分量

도토리묵	1모
신김치	150g
밑간 : 참기름 1큰술, 깨소금 1큰술, 설탕 1작은술, 소고기 우둔살	
소고기 우둔살	50g
밑간 : 중화 시즈닝맛간장 1작은술, 참기름 1작은술, 후추 약간	
깨잎	3장

양념장

이금기 중화 해선장 (호이신소스)	1큰술
들기름	2큰술
고춧가루	1작은술
깨소금	1큰술

- ① 도토리묵은 먹기 좋은 크기로 썬다.
- ② 신김치는 먹기 좋은 크기로 썬 후 밑간하여 팬에 식용유를 두른 후 볶아 식힌다.
- ③ 소고기는 가늘게 채 썰어 밑간 한 후 팬에 중간 불로 볶아 식힌다.
- ④ 깨잎은 곱게 채썬다.
- ⑤ 양념장을 만든다.
- ⑥ 도토리묵, 신김치, 소고기를 양념장에 버무린 후 깨잎을 곁들인다.

만드는 방법

두부 해물찜

이금기 중화 해선장 (호이신소스)



재료 및分量



두부(부침용)	1모
밑간 : 소금 1/2작은술, 맛술 1큰술, 백후춧가루 1작은술	
오징어	50g
각테일새우	50g
팽이버섯	40g
쪽파	2대

양념장



이금기 중화 해선장 (호이신소스)	2큰술
굵게 다진마늘	2작은술
다진청양고추	2작은술
다진파	2작은술
참기름	2작은술
물전분	2작은술

재료 준비 순서

- ① 두부는 먹기 좋은 크기로 썰어 밑간하여 10분 정도 둔 후 키친타올로 물기를 슬쩍 닦는다.
- ② 팽이버섯은 밑동 약 2cm를 자르고 쪽파는 굵게 다진다.
- ③ 각테일새우는 깨끗이 씻어 체에 밭쳐 물기를 빼고, 오징어는 껍질을 벗겨 가늘게 작게 썬다.
- ④ 양념장을 만든다.
- ⑤ 그릇에 두부를 담고 양념장을 골고루 뿌린 후 예열된 찜기에 그릇째 넣어 센불에서 5~7분 정도 찜 후 꺼내 통깨를 1작은술 뿌려낸다.

이금기 황두장

Soy Bean Sauce

엄격한 선별과정을 거친 최고급대두를 발효하여 만든 장으로
음식의 색감, 향, 맛을 더욱 증가 시키며
향미가 풍부하여 요리의 식감과 감칠맛을 증가 시킵니다.



양념 가지찜



재료 및 분량



가지	2개
통깨	1큰술

양념장



다시마물	1/4컵
이금기 황두장	2큰술
이금기 중화 매실소스	1작은술
다진청양고추	1큰술
깨소금	1큰술
들기름	1큰술
다진마늘	1작은술
고춧가루	1작은술

툇 두부 무침



재료 및 분량



툇	200g
데칠 때 : 소금	1/2큰술
두부	200g

양념장



이금기 황두장	2큰술
들기름	3큰술
이금기 중화 매실소스	1작은술
깨소금	1큰술
다진파	1작은술
다진마늘	1작은술

- 가지는 꼭지를 자른 후 반으로 길게 가른다.
- 1.5cm 간격으로 칼집을 낸다.
- 양념장을 만든다.
- 그릇에 가지를 담은 후 양념장을 펴 바른다.
- 예열된 찜통에 그릇째로 넣어 중간 불로 약 5분정도 찜후 통깨를 뿌려 낸다.

- 툇은 씻어 끓는 물에 소금을 넣고 재빨리 데쳐 찬물에 씻은 후 체에 받쳐 물기를 뺀 다음 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 칼 옆면으로 두부를 곱게 으갠다.
- 양념장을 만든다.
- 툇과 두부에 양념장을 넣어 골고루 버무린다.

오이고추 무침



재료 및 분량



오이고추	8개
통깨	약간

양념장



이금기 황두장	3큰술
다시마물	2큰술
참기름	2큰술
이금기 중화 매실소스	1큰술
깨소금	1큰술
고운 고춧가루	1작은술
다진파	1작은술
다진마늘	1작은술

- 오이고추는 꼭지를 떼어내어 깨끗이 씻고 물기를 제거한 후 1cm 크기로 썬다.
- 양념장을 만든다.
- 오이고추에 양념장을 넣어 버무린 후 통깨를 올린다.



TIPS!

- 오이고추는 양념장을 만든 후 즉석에서 무쳐내는 것이 아삭하고 맛있다.
- 이금기 황두장은 기호에 따라 가감해도 좋다.

삼치 황두장 조림



재료 및 분량



삼치	1마리
열은 소금물: 물 3컵, 소금 1큰술	
애호박	1/2개
홍고추	1개

양념장



다시마물	1컵
이금기 황두장	3큰술
다진파	1큰술
다진마늘	1큰술
다진청양고추	1큰술
참기름	1큰술
깨	1큰술
고춧가루	2작은술
설탕	2작은술

- 깨끗이 손질 한 삼치는 반으로 잘라 2~3등분 하여 열은 소금물에 30분 정도 둔 후 물기를 뺀다.
- 애호박을 반으로 가른 후 반달모양으로 도톰하게 썬다.
- 홍고추는 어슷썬다.
- 양념장을 만든다.
- 오목한 팬에 삼치를 넣어 양념장을 골고루 올리고 애호박과 홍고추를 넣어 10~15분 정도 조린다.



TIPS!

고명으로 다진 쪽파를 올려주어도 좋다.

이금기 중화 시즈닝 맛간장

Seasoned Soy Sauce

진간장보다 짠맛이 덜하고 단맛이 좋아
볶음요리, 양념장, 비빔장, 소스, 드레싱으로 활용하기 좋습니다.
요리에 따로 조미할 필요 없이
맛간장으로 사용이 가능해 편리합니다.



꼬막 미나리 무침



이금기 중화 시즈닝 맛간장

재료 및分量

꼬막	500g(데친 후 약 150g)
굵은 소금	1큰술, 맛술 2큰술
미나리	50g

양념장

이금기 중화 시즈닝 맛간장	1큰술
참기름	1큰술
깨소금	1큰술
이금기 중화 매실소스	2작은술

- ① 꼬막은 굵은 소금을 넣어 비벼가며 깨끗이 씻는다.
- ② 냄비에 물과 맛술, 꼬막을 넣고 중간 불에서 꼬막 입을 벌어질 때까지 한 방향으로 젓는다.
- ③ 꼬막 입을 벌어지기 시작하면 바로 불을 끈 후 찬물에 헹구 물기를 뺀다.
- ④ 꼬막 뒤쪽 돌기 부분을 손가락으로 돌려가며 껍질에서 분리한 후 한번 행군다.
- ⑤ 양념장을 만든다.
- ⑥ 껍질을 깠 꼬막을 접시에 가지런히 담은 후 양념장을 위에 뿌린다.



- 사과청 대신 다른 과일청을 사용해도 좋다.
- 꼬막 입을 벌어질 때까지 한 방향으로 젓는다.

LEE KUM KEE

건파래 무침



재료 및 분량



건파래	100g
홍고추	2개
들기름	4큰술
통깨	1큰술

양념장



이금기 중화 시즈닝 맛간장	2큰술
다시마물	2컵
올리고당	5큰술

모듬 장아찌



재료 및 분량



양파	300g
무	300g
샐러리	300g
마늘쫑	150g
청양고추	5개
백오이	1개

간장물장



다시마물	3컵
이금기 중화 시즈닝 맛간장	1컵
현미식초	2컵
설탕	2컵
소금	1큰술

- 건파래는 덩어리가 없도록 손으로 잘게 찢는다.
- 홍고추는 씨를 뺀 후 가늘게 채 썬다.
- 양념장을 만들어 끓여 식힌다.
- ①에 들기름을 넣어 건파래를 부드럽게 무치다가 양념장을 부어가며 부드럽게 버무린다.
- 팬에 ④를 넣고 약불에서 부드럽게 볶아 홍고추채, 통깨를 뿌려 낸다.

- 샐러리는 겉껍질을 벗겨 5cm 길이로 썰고 마늘쫑을 5cm 길이로 썬다.
- 오이는 모양대로 약 1cm 두께로 썬다.
- 무와 양파는 깨끗이 씻어 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 청양고추는 꼭지를 잘라 깨끗이 씻어 준비한다.
- 간장물을 만들어 준비된 재료에 붓고 밀폐용기에 담아 다음날부터 먹는다.

TIPS!

- 오래 두고 먹을 경우 간장물을 한번 끓인 후 식혀 부어주면 좋다.
- 냉장 보관한다.

캐슈넛 잔멸치 볶음



재료 및分量



잔멸치	100g
캐슈넛	150g
식용유	2큰술
참기름	1큰술

양념장



이금기 중화 시즈닝 맛간장	1큰술
올리고당	2큰술
설탕	1큰술
후추	약간

오징어 진미채 볶음



재료 및分量



진미채	150g
버터	1작은술

양념장



물	5큰술
이금기 중화 시즈닝 맛간장	2큰술
올리고당	2큰술
참기름	1큰술
깨	1큰술

- ① 잔멸치는 체에 먼지를 한번 걸러낸 후 식용유를 두른 팬에 넣어 중불에서 1~2분 볶는다.
- ② ①에 맛간장을 넣어 볶다가 올리고당과 설탕을 (순서대로) 넣어 약불에서 1~2분 볶는다.
- ③ ②에 캐슈넛을 넣고 슬쩍 볶은 후 참기름을 두른다.

- ① 진미채는 가위로 먹기좋은 크기로 자른 다음 체에 받쳐 먼지를 털어낸다.
- ② ①을 흐르는 물에 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- ③ 양념장을 만든다.
- ④ 팬에 양념장을 넣고 약불에서 끓이다가 끓어 오르면 버터를 넣고 ②를 넣어 양념장이 골고루 잘 베이게 볶은 후 참기름과 깨를 넣는다.

이금기 중화 매실소스

Plum Sauce

매실을 주원료로 한 새콤달콤하고
농후한 단 맛의 이금기 중화 매실소스.
매실청, 물엿, 설탕 대응으로 각종 무침요리의
양념, 튀김요리에 찍어 먹는 소스, 샐러드 드레싱
등에 다양하게 활용할 수 있습니다.



석화 샐러드



재료 및 분량



석화	8개
밑간: 맛술 2큰술, 백후추 약간	
무순	약간
오렌지	1개

매실 소스



이금기 중화 매실소스	2큰술
오렌지즙	4큰술
레몬즙	2큰술
다진 홍고추	1작은술

- ① 석화는 껍데기에서 떼어 열은 소금물에 재빨리 씻어 밑간하여 5분정도 둔다.
- ② 오렌지는 깨끗이 씻어 껍질 부분을 얇게 채썰어 준다.
- ③ 매실소스를 만든다.
- ④ 접시에 석화 껍질을 담고 그 위에 굴을 올린 후 소스를 뿌리고 오렌지채를 올린다.

수삼 샐러리 냉채



재료 및分量



수삼	大 2뿌리
샐러리	100g
배	1/8개

매실 소스



이금기 중화 매실소스	3큰술
갓가루	3큰술
레몬즙	3큰술
파인즙	2큰술
연겨자	2작은술
소금	1/4작은술

단춧물



물	2.5컵
설탕	1큰술
식초	1큰술
물	2.5컵
설탕	1큰술
식초	1큰술

양상추 연근 샐러드



재료 및分量



연근	100g
백오이	1/2개
양상추	40g
방울토마토	3개
대추채	1큰술

매실 들깨소스



이금기 중화 매실소스	3큰술
현미식초	4큰술
들깨가루	3큰술
흑임자가루	2큰술

- 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두는 자르고 4~5cm 길이로 어슷 썬 후 곱게 채썬다.
- 샐러리대는 얇은 막을 벗겨내고 깨끗이 씻어 얇게 어슷 썬다.
- 단춧물을 만든다.
- 배는 껍질을 벗겨 샐러리처럼 썬다.
- 수삼채, 샐러리, 배를 단춧물에 넣어 2~3초 정도 후 재빨리 건져 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- 매실 소스를 만든다.
- 매실소스에 ①~③을 넣어 살살 버무려 접시에 담아낸다.

- 연근은 껍질을 벗기고 모양대로 얇게 썰어 씻은 후, 소금물에 3분 동안 삶아 찬물에 행군다.
- 백오이는 모양대로 썬다.
- 양상추는 먹기 좋은 크기로 찢고, 방울토마토는 꼭지를 딴 후 반으로 자른다.
- 매실 들깨소스를 만든다.
- 연근, 오이, 양상추, 방울토마토를 소스와 버무린 후 대추채를 올려낸다.

이금기 중화 마파소스

Spicy Bean Sauce

발효대두, 절인고추, 토마토, 굴소스, 참기름 등을
주원료로 만든 정통 사천 풍미의 이금기 중화 마파소스.
이금기 중화 마파소스만 있으면 가정에서도
마파두부를 손쉽게 만들 수 있습니다.



마파 참치 쌈밥



이금기 중화 마파소스

재료 및分量



캔참치	150g
밥	400g
밑간: 참기름 1큰술, 소금 1/4작은술, 깨 1/8작은술	
상추	100g
대파	50g
애호박	50g
당근	50g
양파	50g
청양고추	1개

양념장



물	50ml
이금기 중화 마파소스	2큰술
된장	2큰술
고추장	2큰술
참기름	1큰술
설탕	1/2큰술

- ① 밥은 밑간한다.
- ② 양념장을 만든다.
- ③ 캔참치는 체에 밭쳐 기름을 뺀다.
- ④ 대파, 애호박, 당근, 양파, 청양고추는 깨끗이 씻어 잘게 다진다.
- ⑤ 상추는 깨끗이 씻어 체에 밭쳐놓는다.
- ⑥ 캔참치에서 분리한 기름을 팬에 두르고 대파를 먼저 볶다가, 양파, 당근, 애호박, 캔참치를 차례로 넣고 볶는다.
- ⑦ 채소가 익으면 양념장을 넣어 보글보글 끓여 오를때까지 끓이다가 불을 끈다.
- ⑧ 상추에 밥을 올리고 참치 쌈장을 넣어 먹는다.

재료 다듬기

닭 인삼 솔밥

이금기 중화 마파소스



재료 및 분량



불린 쌀	2컵
닭안심	200g
밑간 : 맛술 1큰술, 참기름 1작은술, 백후추 약간	
인삼	대 1뿌리
대추	4알

양념장



이금기 중화 마파소스	3큰술
다시마물	4큰술
다진 달래	50g
이금기 중화 매실소스	1큰술
참기름	1큰술
깨소금	1큰술
고춧가루	2작은술
다진 청양고추	1큰술

- ① 닭안심은 깨끗이 씻어 먹기 좋은 크기로 자른 후 밑간에 10분정도 재운다.
- ② 깨끗이 씻은 인삼은 뇌두를 자르고 어슷어슷 썬다.
- ③ 표고버섯 밑동을 제거한 후 모양대로 얇게 썬다.
- ④ 대추는 돌려 깎아 씨를 제거한 후 굵게 썬다.
- ⑤ 가마솥에 쌀을 넣은 후 ①, ②, ③, ④를 압전히 올려 물을 부어 밥을 짓는다.
- ⑥ 양념장을 만든다.
- ⑦ 밥이 완성되면 ⑥의 양념장을 곁들여 비벼 먹는다.

이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)

Chiu Chow Chili Oil

고추씨와 건더기가 있는 칠리오일소스로
볶음 요리에 식용유 대신 사용하면
매콤한 맛과 특유의 불맛을 더할 수 있습니다.
국물 요리, 양념장, 디핑 소스에 칼칼한 맛을 더할 때 사용해도 좋습니다.



오이 오징어 무침



재료 및 분량



오징어	1마리(약200g)
맛술	1큰술
백오이	1/2개
사과	1/8개

양념장



이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	2큰술
이금기 중화 시즈닝 맛간장	1큰술
사과식초	1큰술
깨소금	1큰술
참기름	1큰술
다진마늘	1작은술
설탕	1작은술

순대 볶음



재료 및 분량



순대	300g
양배추	50g
양파	50g
깻잎	30g
당근	30g
파	5cm

양념장



이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	3큰술
올리고당	3큰술
이금기 중화 시즈닝 맛간장	1큰술
고춧가루	1큰술
다진마늘	1작은술
후춧가루	약간

- 오징어는 손질해 먹기 좋은 크기로 썬 다음 끓는 물에 맛술을 넣어 소량의 오징어를 10초 정도 재빨리 데쳐내어 차게 식힌다.
- 사과는 껍질이 씻어 껍질째 얇게 반달 썰고, 오이는 가늘게 채 썬다.
- 양념장을 만든다.

- 양념장에 채소를 먼저 버무린 다음 오징어를 넣어 골고루 버무려 접시에 담아낸다.



TIPS!
먹기 직전에 버무려야 물이 생기지 않고 아삭하게 먹을 수 있다.

- 순대는 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 양배추, 양파, 깻잎, 당근은 깨끗이 손질하여 먹기 좋게 썬다.
- 양념장을 만든다.
- 파는 송송 썰어 식용유를 두른 팬에 먼저 볶아

- 파기름을 만든 다음 양념장을 넣어 살짝 끓인다.
- ④의 양배추와 양파, 당근을 넣어 볶다가 순대를 넣어 양념이 베이도록 볶은 후 불을 끄고 깻잎을 넣어 버무려 낸다.

시금치 바지락볶음



재료 및 분량



바지락	300g
(해감: 물 2컵, 소금 1큰술)	
시금치	200g
마늘	10알
홍고추	2개

양념장



이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	2큰술
다시마물	5큰술
맛술	1큰술
소금	1/2작은술
후추	약간

- 바지락은 소금물에 30분정도 담가 해감한 다음 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- 시금치는 손질한 후 먹기 좋게 자른후 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- 마늘은 보통 크기로 편 썰고 홍고추는 곱게 채 썬다.
- 양념장을 만든다.
- 팬에 양념장을 두르고 온도가 올라오면 바지락을 넣어 볶는다.
- 바지락 입이 벌어지면 시금치와 홍고추 채를 넣어 재빨리 볶아 낸다.

닭강정



재료 및 분량



닭다리살	300g
밀간 : 맛술 2큰술, 식용유 1큰술, 소금 1작은술, 생강가루 1작은술, 후춧가루 약간	
땅콩	1큰술
아몬드	1큰술
통깨	1작은술

양념장



물	5큰술
이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	3큰술
올리고당	3큰술
간장	2큰술
달기잼	2큰술
케찹	2큰술
다진마늘	1큰술
후추	1/8작은술

반죽재료



물반죽	튀김가루 150g, 전분가루 50g, 물 200ml
가루반죽	튀김가루 150g, 전분가루 50g

- 닭다리살은 한입 크기로 썰어 밀간 재료에 버무린다.
- 물반죽과 가루반죽을 만든다.
- ①을 물반죽 → 가루반죽 순서로 반죽을 묻힌다.
- 양념장을 만든다.
- 팬에 기름을 두른후 180℃로 온도를 올린 후
- ③의 닭다리살을 넣고 약 6분간 타지 않게 노릇노릇하게 튀긴다.
- 튀겨낸 닭은 한김 식으면 한번 더 튀겨 낸다.
- 팬에 양념장을 넣고 끓어 오르면 ⑥을 넣어 양념장이 골고루 베이게 버무린 후 접시에 담고 다진 땅콩, 아몬드, 통깨등을 뿌려낸다.

닭날개 구이

이금기 치우차우 칠리오일



재료 및 분량



닭날개 12개

밑간: 맛술 2큰술

양념장



이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유) 4큰술

이금기 중화 조림소스 2큰술

올리고당 2큰술

설탕 1큰술

다진마늘 1큰술

생강즙 1큰술

가루양념



마늘가루 1작은술

생강가루 1작은술

카레가루 1작은술

후추 약간

이금기 휘귀 마라탕소스

Soup Base For Sichuan Hot & Spicy Hot Pot

얼얼한 맛의 산초와 매운 맛의 고추를 주원료로 하는 사천식 소스로 한국인들의 입맛에 맞게 맛을 조절하여 휘귀, 마라탕, 마라상귀등에 사용 할수 있으며 중식요리 외에도 다양한 한식 요리에도 사용 할 수 있습니다.
(사용예 : 주물럭, 고추장 불고기, 매운탕, 부대찌개등 사용)



재료 만드는 순서

- ① 닭날개는 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후 맛술에 30분 정도 재운 다음 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- ② 가루양념을 만들어 지퍼백에 넣는다.
- ③ 닭날개를 지퍼백의 가루양념에 넣어 닭날개가 양념이 잘 베이도록 흔들어 준다.
- ④ 에어프라이기에 종이호일을 깔고 180도 온도에 20분 굽고 다시 뒤집어 15분정도 구워준다.
- ⑤ 양념장을 만든다.
- ⑥ 팬에 양념장을 넣어 수분이 날라갈때까지 조린다.
- ⑦ 닭날개를 ⑥의 양념장에 재빨리 버무린다.

마라 떡볶이

이금기 황귀 마라탕소스



재료 및 분량



떡볶이 떡	300g
양배추	100g
어묵	2장
대파	10cm
비엔나소세지	10개
메추리알	5알

양념장



다시마물	1컵
이금기 황귀 마라탕소스	3큰술
이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	2큰술
올리고당	3큰술
이금기 화조유	2큰술
소금	1작은술

치즈 닭갈비

이금기 황귀 마라탕소스



재료 및 분량



닭 다리살	200g
고구마	100g
양배추	50g
양파	50g
당근	20g
대파	10cm
모짜렐라 치즈	100g
이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	1큰술

양념장



이금기 황귀 마라탕소스	3큰술
이금기 프리미엄 굴소스	2작은술
물	1/12컵
물엿	2큰술
생강즙	1큰술
다진마늘	1작은술
참기름	1큰술
카레가루	1작은술
후춧가루	약간

- 떡볶이 떡은 끓는 물에 살짝 데친다.
- 양배추, 어묵, 비엔나소세지는 모양있게 자른다.
- 메추리알은 끓는물에 소금을 넣어 약 10분간 삶아 껍질을 벗긴다.
- 양념장을 만든다.
- 오목한 팬에 양념장을 넣어 끓으면 ②, ③을 넣고 국물이 자작해지도록 끓인다.

- 다리살은 깨끗하게 손질하여 닭은 포를 뜨듯이 얇게 어슷썬다.
- 양배추와 양파는 굵게 채썰고, 고구마와 당근은 반달로 썰고, 대파는 어슷썬다.
- 양념장을 만든다.
- ③에 닭을 넣어 1시간 정도 재운다.
- 팬에 ②를 돌려 닭고 양념한 닭갈비를 가운데 담는다.
- 중간불에서 재료가 익을때까지 볶다가 모짜렐라 치즈를 올린 후 뚜껑을 덮고 약불에서 3~5분 정도 둔 후 치즈가 녹으면 불을 끈다.

주꾸미 미나리 볶음



재료 및 분량



주꾸미	500g
밑간: 굵은소금, 맛술	2큰술
미나리	200g
양파	1/2개
대파	30g
참기름	1큰술

양념장



이금기 휘귀 마라탕소스	3큰술
다시마물	1/2컵
쌀엿	2큰술
이금기 프리미엄 굴소스	1큰술
고운고춧가루	1큰술
다진마늘	1큰술
물전분	1큰술
후춧가루	약간

① 주꾸미는 먹물을 손질하여 굵은 소금을 넣어 바락바락 주물러 깨끗이 씻어 먹기 좋게 잘라 맛술을 넣고 5분간 재운다.

② 미나리는 5cm길이로 썰고, 양파는 굵게 채썰고, 대파는 어슷썬다.

③ 양념장을 만든다.

④ 팬에 양념장을 넣고 끓이다가 양파를 먼저

볶고 주꾸미, 미나리 대파 순으로 센불에서 재빨리 볶는다.

⑤ 물전분을 넣고 되직해지면 참기름을 두르고 불을 끈다.



TIPS!

데친 콩나물을 곁들여도 좋다.

마라 메밀면



재료 및 분량



건메밀면	100g
쪽파	50g
깻잎	6장
달걀노른자	1개
김가루	약간

양념장



이금기 휘귀 마라탕소스	2큰술
생수	6큰술
참기름	1큰술
깨	2작은술

① 양념장을 만든다.

② 끓는 물에 메밀면을 넣어 약 10분간 달라붙지 않게 저어가며 삶아 건져 찬물에 깨끗이 씻은 후 물기를 뺀다.

③ 쪽파는 송송 썰고 깻잎은 곱게 채썬다.

④ 달걀 노른자를 분리한다.

⑤ ②의 삶은 메밀면을 양념장에 버무린다.

⑥ 그릇에 모양있게 담은 후 쪽파와 깻잎을 가장자리에 돌려 담고 달걀 노른자를 올린다.



TIPS!

기호에 따라 김가루를 곁들여 먹는다.

뼈없는 닭발 볶음



재료 및 분량



뼈없는 닭발	500g
삶는 재료 : 물, 맛술, 생강50g, 무50g, 양파50g, 파뿌리30g, 간장 1큰술, 통후추 2작은술	
참기름	1큰술
통깨	1작은술

양념장



이금기 황귀 마라탕소스	3큰술
이금기 중화 조림소스	1큰술
맛술	2큰술
다진마늘	1큰술
쌀엿	2큰술
양파즙	1큰술
다진파	1큰술
고운 고춧가루	2작은술
생강가루	1작은술

- ① 뼈없는 닭발은 깨끗이 씻어 끓는 물에 한번 튀한 후 찬물에 불순물이 없도록 깨끗이 씻어 준다.
- ② 냄비에 물을 붓고 삶는 재료와 ①의 닭발을 넣어 센불에서 10분 정도 삶아 닭발만 건져 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- ③ 양념장을 만든다.
- ④ 닭발은 양념장에 조물조물 무친다.
- ⑤ 팬에 양념한 닭발을 넣어 중약불로 조절해 가며 꼬들꼬들해 질때까지 볶은 후 참기름, 통깨를 넣어 낸다.

이금기 화조유

Sichuan Peppercorn Flavored Oil

정통 사천 풍미를 내기 위한 필수 제품으로
우수한 품질의 산초열매에서 향을 추출하여
깊은 마라향이 납니다.
각종 볶음 및무침 메뉴에 적합합니다.



육전

이금기 화조유



재료 및 분량

소고기 샤브샤브용	200g
밀간 : 이금기 중화 시즈닝 맛간장 2큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루약간	
대파 흰부분	10cm
깻잎	5장
달걀	2개
부침가루	1컵
이금기 화조유	2큰술

초간장

이금기 중화 시즈닝 맛간장	2큰술
식초	2큰술
이금기 중화 매실 소스	1큰술

- ④ 초간장을 만든다.
- ⑤ 초간장을 곁들여 낸다.



TIPS!
소고기는 샤브샤브용으로 얇아서 3장 정도 포개어 부침가루를 묻혀주세요.

- ① 소고기는 핏물을 제거한 후 밀간한다.
- ② 대파 흰 부분과 깻잎은 곱게 채 썰고, 달걀은 풀어 체에 거른다.
- ③ 소고기에 부침가루를 앞뒤로 묻힌 뒤 탈탈 털어 달걀물을 입히고 이금기 화조유를 두른 팬에 고기를 올려 노릇노릇하게 지진다.

곱창 덮밥

이금기 화조유



재료 및 분량

손질된 곱창	500g
밀간 : 간키위 1개, 후춧가루, 월계수잎 3~4장, 맛술 1큰술, 생강가루 1/2작은술	
따뜻한 밥	2공기(약300g)
숙주	100g
이금기 화조유	2큰술
양파	50g
통마늘	5알
부추	50g

양념장

이금기 중화 시즈닝 맛간장	3큰술
맛술	2큰술
다시마물	1/2컵
쌀엿	2큰술
생강가루	1작은술
고운고춧가루	2작은술
다진청양고추	2큰술
참기름	1큰술

- ① 손질된 곱창은 깨끗이 씻어 끓는물에 약 5분 정도 삶아 다시 한번 씻은 다음 밀간하여 30분 정도 둔다.
- ② 숙주는 깨끗이 씻어 체에 밭쳐 물기를 뺀다.
- ③ 부추는 깨끗이 씻어 5cm 길이로 썰고, 양파는 곱게 채썰어 물에 담가 매운맛을 제거한다.
- ④ 통마늘은 굵는다.
- ⑤ 양념장을 만든다.
- ⑥ 팬에 이금기 화조유를 약간 두르고 양념장을 넣어 끓이다가 ①을 넣어 부드러워 지도록 볶는다.
- ⑦ ⑥에 숙주를 넣어 센불에서 재빨리 볶는다.
- ⑧ 그릇에 ⑦을 모양있게 담고 밥과 양파, 부추, 구운마늘을 올려 깨를 뿌려낸다.

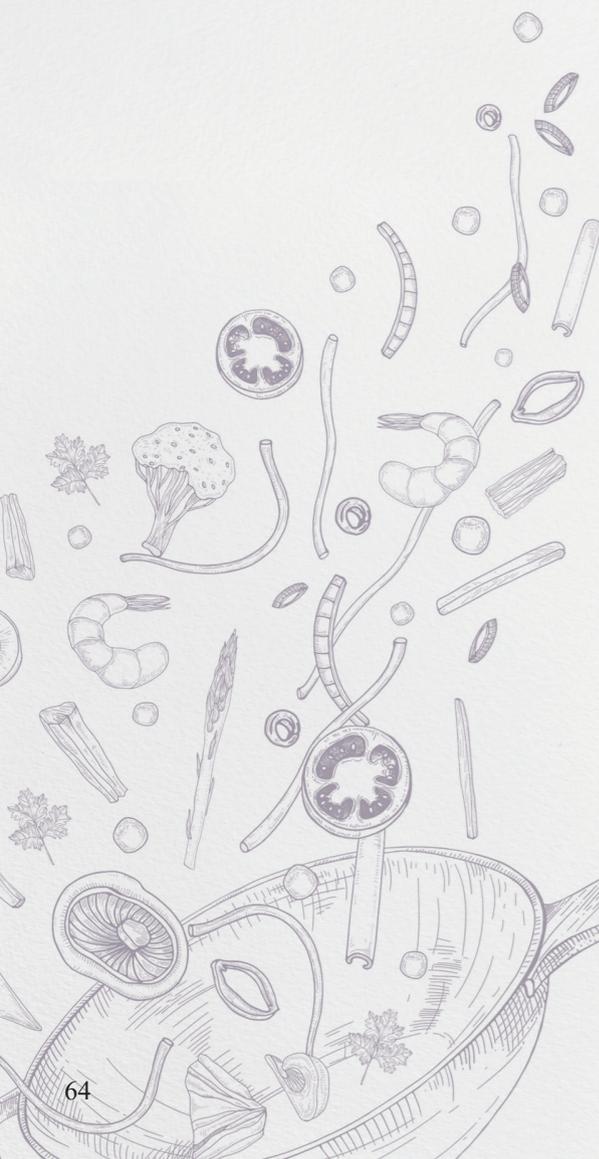
2020 이금기 한식 50품 레시피 62

63

이금기 중화 조림소스

Marinade Sauce

조림 또는 재움 용도에 잘 맞고,
소스 하나로 다양한 조림 요리를 손쉽게 할 수 있는 소스



차돌박이 감자조림

이금기 중화 조림소스

재료 및 분량

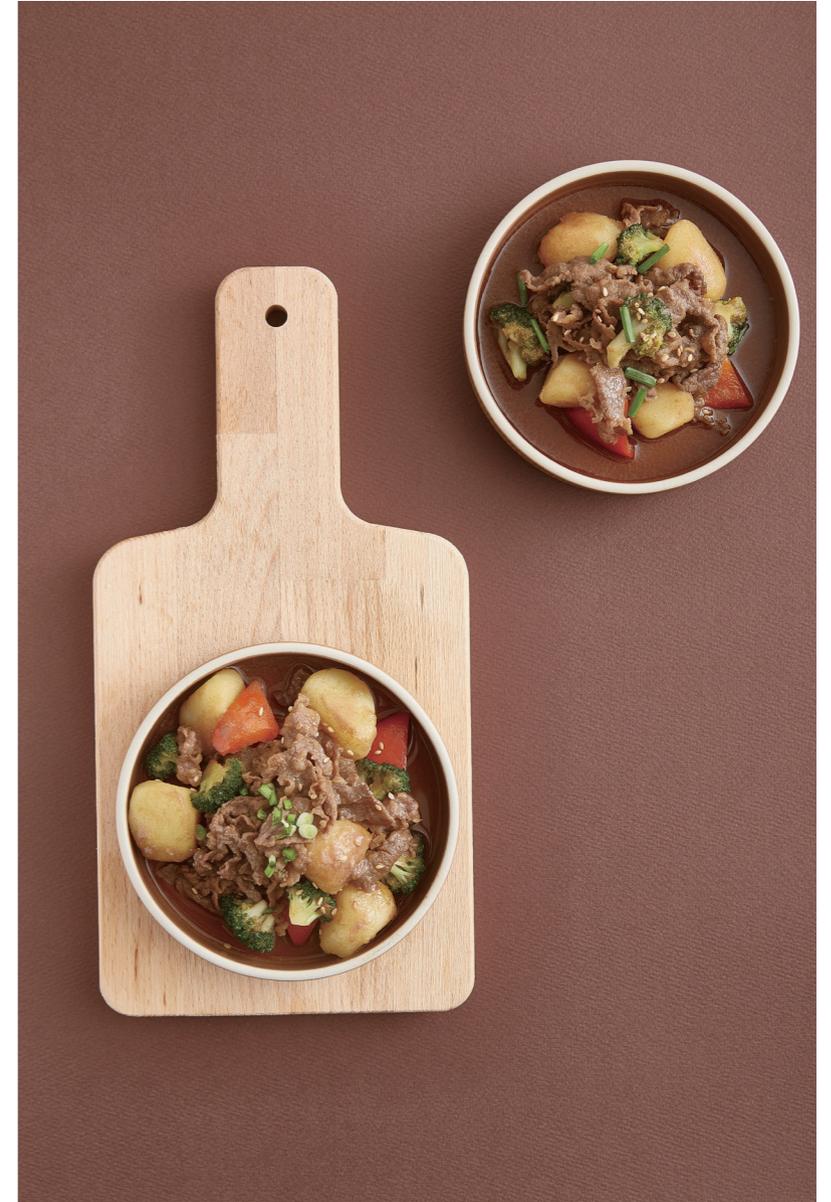


감자	2개
소금물: 물 2컵, 소금 1작은술	
차돌박이	200g
밑간: 이금기 중화 조림소스 1큰술, 참기름 1작은술, 후추 약간	
홍피망	1/4개
데친 브로콜리	100g
깻잎	약간
참기름	1/2큰술
깨소금	1작은술

양념장



다시마물	1/2컵
이금기 중화 조림소스	3큰술
올리고당	1큰술
다진마늘	1작은술



- ① 감자는 먹기 좋은 크기로 썰어 모난 부분을 정리한 후 소금물에 30분정도 담근다.
- ② ①의 감자를 끓는 물에 넣어 3분정도 삶는다.
- ③ 차돌박이에 밑간한다.
- ④ 양념장을 만든다.
- ⑤ 홍피망과 데친 브로콜리는 먹기 좋은 크기로 썬다.

- ⑥ 깻잎은 곱게 채썬다.
- ⑦ 팬에 ③의 차돌박이를 넣어 볶다가 감자와 양념장을 넣고 조린다.
- ⑧ 양념장이 자작해지면 홍피망과 데친 브로콜리를 넣어 재빨리 뒤적인 후 참기름, 깨를 뿌리고 그릇에 담아 깻잎 채를 올려낸다.

재료 준비

어묵 곤약 조림



재료 및 분량



사각어묵	3장
곤약	200g
데칠 때: 맛술 1큰술	
데친 브로콜리	50g
참기름	2작은술

양념장



이금기 중화 조림소스	3큰술
다시마물	1/2컵
이금기 치우차우 칠리오일 (광동식 라조유)	1큰술
올리고당	1큰술
설탕	1작은술
다진마늘	1작은술
백후춧가루	약간

- 어묵은 먹기 좋은 크기로 어슷 썰고, 곤약은 어묵보다 조금 더 크게 썬 후 파배기 모양으로 만든다.
- 어묵과 곤약은 끓는 물에 맛술을 넣어 각각 재빨리 데쳐 찬물에 헹궈 물기를 뺀다.
- 데친 브로콜리는 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 양념장을 만든다.
- 중간 불로 달군 팬에 이금기 치우차우 칠리오일

광동식 라조유를 두르고 어묵을 넣어 가볍게 볶는다.

- ④에 양념장과 곤약을 넣어 중간 불에서 자작하게 조린 후 ⑤의 어묵과 데친 브로콜리를 넣어 버무린 후 참기름을 두른다.



TIPS!

쫄깃쫄깃함이 살아있는 곤약 파배기 만드는 법
곤약은 먹기 좋은 직사각형 크기로 썬 후 내천자(川)로 칼집을 낸다. 칼집 낸 가운데로 곤약의 한 쪽 끝을 안으로 집어넣는다.

돼지고기 안심 장조림



재료 및 분량



돼지 안심	300g
삶는재료: 물 1리터, 양파 1/2개, 대파 1/2대, 마늘 5알, 생강 50g, 통후추 10알, 맛술 2큰술	

양념장



이금기 중화 조림소스	1/2컵
올리고당	1/2컵
이금기 프리미엄 노추(노두유)	1작은술

- 돼지고기 안심은 먹기 좋은 크기로 잘라 깨끗이 씻어 한번 튀한 후 흐르는 물에 재빨리 씻는다.
- 삶는 재료를 모두 넣어 끓으면 ①의 돼지고기를 넣어 센불에서 약 20분정도 끓인 후 고기만 남겨두고 건더기는 모두 건져낸다.
- 양념장을 만든다.
- ②의 육수에 양념장과 고기를 넣고 중약불에서 30분정도 조린 후 불을 끈다.
- 고기를 건져 한김 식으면 절대로 찢은 후 양념장에 넣어 약불에서 자작하게 조려 낸다.

이금기 농축 치킨스톡

Concentrated Chicken Stock

닭고기 추출물 함량이 높아
더 깊고 진한 닭육수의 감칠맛과 풍미를 내주며
적은 양으로도 진한 닭육수의 맛을 낼 수 있습니다.
모든 요리의 기본 육수 베이스로 사용 할 수 있으며
볶음 요리에 사용하여도 좋습니다.



해물 국수전골

재료 및 분량



오징어 (대)	1마리
각테일새우	10마리
굴	300g
칼국수면	200g
알배추	6장
청경채	3개
숙갓	한줌
깻잎	5-6장
무	300g
대파	1대

육수



물	1.5리터
이금기 농축 치킨스톡	2큰술

참깨소스



다시마물	4큰술
깨소금	2큰술
진간장	2큰술
참기름	1작은술

간장소스



다시마물	4큰술
진간장	2큰술
레몬즙	2큰술



- ① 육수를 만든다.
- ② 2가지 소스를 만든다.
- ③ 오징어는 손질하여 깨갓이 씻은 후 껍질을 벗겨 먹기 좋은 크기로 썰다.
- ④ 각테일 새우는 꼬리부분을 떼어 놓는다.
- ⑤ 굴은 열은 소금물에 2번 정도 씻어 물기를 뺀다.

- ⑥ 알배추, 청경채, 숙갓, 깻잎은 깨갓이 씻어 물기를 뺀다.
- ⑦ 무는 먹기 좋은 크기로 썰고 대파는 5cm 길이로 썰다.
- ⑧ 냄비에 육수를 붓고 손질해둔 채소와 해산물을 넣고 끓이다가 국수를 넣고 끓여 모두 익으면 소스를 곁들여 먹는다.

닭개장

이금기 농축 치킨스톡



재료 및 분량



닭 가슴살	200g
육수 끓이는 재료 : 물 3L, 이금기 농축 치킨스톡 2큰술, 무 100g, 대파 50g, 통마늘 10알, 통생강 10g, 다시마 10g	
대파	200g
무	100g
느타리버섯	100g
숙주	100g

양념장



이금기 휘귀 마라탕소스	4큰술
참기름	2큰술
다진마늘	1큰술
소금	2작은술

요리 순서도

- ① 닭가슴살은 깨끗이 씻어 냄비에 닭이 잠길 정도의 물을 붓고 한번 튀 한 후 닭가슴살을 건져 흐르는 물에 헹구 준다.
- ② 냄비에 육수 재료를 넣어 끓으면 ①의 닭가슴살을 넣어 센 불에서 20분 정도 삶아 닭가슴살은 건져 식혀 먹기 좋은 크기로 찢고 육수는 10분 정도 더 끓인 후 건더기는 체로 건져낸다. (육수는 약2리터 정도 되도록 한다.)
- ③ 양념장을 만든다.
- ④ 대파는 5cm길이로 썰고 굵은 부분은 반으로
- ⑤ 무는 나박썰기하고 숙주는 깨끗이 씻어 물기를 뺀다.
- ⑥ 닭가슴살과 ④, ⑤를 양념장에 넣어 조물조물 무친다.
- ⑦ 끓여놓은 육수에 ⑥을 모두 넣어 약 15분정도 끓인다.

2020 이금기 한식 50품 레시피

이금기 프리미엄 노추 (노두유)

Premium Dark Soy Sauce

프리미엄급 대두로 전통, 천연 발효방식으로 만들었으며 일반 간장에 비해 달콤하고 짠맛이 덜하며 음식의 색을 선명하고 맛깔스럽게 하며 광택이 나는 검붉은색을 내주며 잡채, 갈비찜, 불고기, 조림 등 색깔은 낼 때 좋으며 중식에서 많이 사용 된다.



마늘쫀 건새우 볶음

이금기 프리미엄 노추(노두유)



재료 및 분량



마늘쫀	150g
건새우	50g
식용유	1큰술

양념장



다시마물	1/2컵
이금기 프리미엄 노추(노두유)	2작은술
이금기 중화 시즈닝 맛간장	1큰술
올리고당	1큰술

- ① 마늘쫀은 대만 남기고 아래쪽 줄기부분을 잘라 버린 후 깨끗이 씻어 5cm 길이로 자른다.
- ② 건새우를 흐르는 물에 재빨리 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- ③ 양념장을 만든다.
- ④ 팬에 양념장을 넣어 1~2분정도 끓이다가 마늘쫀을 넣고 양념장이 줄어들면 건새우를 넣고 1분정도 볶은 후 참기름, 통깨를 뿌려 낸다.

안동찜닭

이금기 프리미엄 노추(노두유)



재료 및 분량



닭	600g
밀간: 맛술 2큰술	
매운 건고추	4개
대파	1대
감자	200g
양파	100g
양배추	100g
당근	50g
당면	50g
불린목이버섯	5장
참기름	2큰술
깨	1큰술
식용유	3큰술
참기름	2큰술

양념장



이금기 프리미엄 노추(노두유)	2큰술
이금기 프리미엄 굴소스	2큰술
쌀엿	2큰술
다진마늘	2큰술
생강즙	1큰술
다진청양고추	1큰술
다시마물	3컵
후춧가루	1작은술

- ① 닭은 먹기 좋은 크기로 잘라 깨끗이 씻어 끓는 물에 맛술을 넣고 데쳐 낸 다음 찬물에 다시 헹궈 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- ② 매운 건 고추는 약 2cm길이 썰어 씨를 빼고 씻고, 대파는 어슷썰다.
- ③ 감자는 껍질을 벗겨 사방 3cm 두께로 썰어 모난 부분을 다듬고 찬물에 닭가 전분질을 빼고, 당근은 사방 2cm 두께로 썰고, 목이버섯은 미지근한 물에 불려 깨끗이 씻는다.
- ④ 양파, 양배추는 먹기 좋은 크기로 썰다.
- ⑤ 당면은 끓는물에 5분정도 삶아 찬물에 헹궈 체에 받친다.
- ⑥ 양념장을 만든다.
- ⑦ 오목한 팬에 식용유를 두르고 ②의 건고추와 대파를 중불에서 향을 내며 살짝 볶다가 감자, 당근, 양파를 넣고 볶는다.
- ⑧ 양념장을 넣고 ①의 닭을 넣어 볶는다.
- ⑨ 양파, 양배추, 목이버섯, 당면을 넣고 볶으며 뚜껑을 덮어 약 15분 정도 중약불에서 끓인 후 모든 재료가 익으면 참기름과 깨를 뿌려 낸다.

이금기 프리미엄 노추(노두유)

이금기 소스를 이용한

한식 레시피북



이금기 공식홈페이지

kr.lkk.com

이금기 네이버커뮤니티

cafe.naver.com/leekumkee

이금기 블로그

blog.lkkkorea.com

이금기 페이스북

facebook.com/korea.lkk

이금기 인스타그램

instagram.com/lkk.korea

오투기온라인쇼핑몰

ottogimall.co.kr

🔍 이금기

