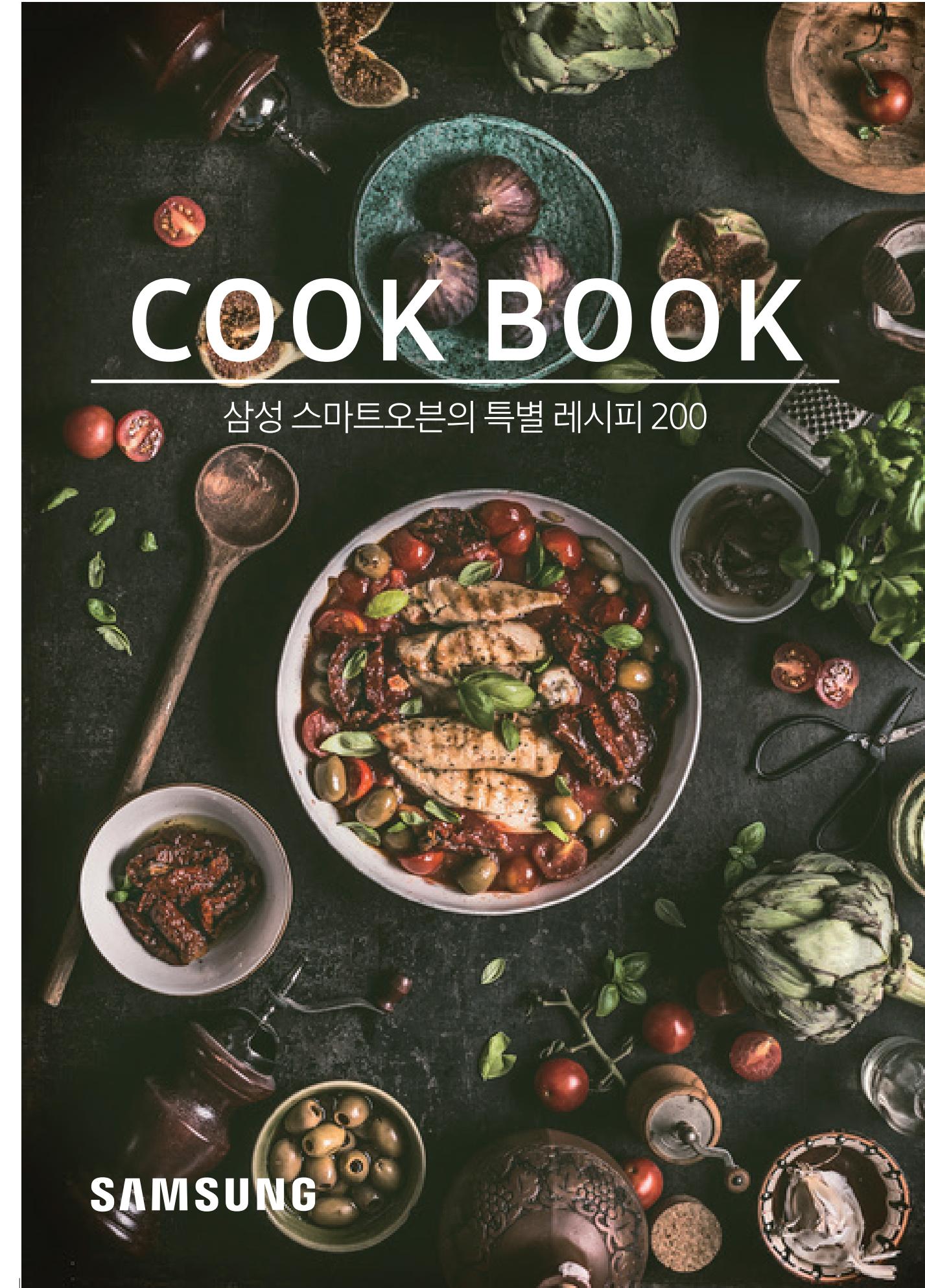




SAMSUNG



DE68-04587B-00



COOK BOOK

삼성 스마트오븐의
특별 레시피 200

Contents

삼성 스마트오븐의 특별 레시피 200

04 오븐 기본 사용법

05 요리 초보자를 위한 기본 가이드

145 Index

원하는 요리 쉽게 찾기

가나다순, 주재료별 메뉴 리스트



13



19



38



52

Chapter 1

바삭바삭
에어프라이어 요리

10 냉동감자스타크

10 냉동نة겟

11 웨지감자

11 냉동핫도그

12 닭다리구이

12 데리야키윙

13 바비큐통닭

14 닭강정

15 허브돈가스

16 동파육

17 통삼겹살

17 고구마탕

18 오징어허브튀김

18 코코넛새우튀김

19 양파링튀김

19 김말이

20 스프링롤

20 허니토스트

21 통감자

21 통고구마

22 옥수수크림 고로케

Chapter 2

건강하고 촉촉한
스팀요리

24 짠감자와 두 가지 소스

24 고구마 샐러드

25 단호박 견과류 꿀찜

25 마약 옥수수

26 브로콜리찜과

두 가지 소스

26 양념 가지찜

27 양념 콩나물찜

27 양념 숙주찜

28 양념 시금치찜

28 양념 부추찜

29 양념 깻잎찜

29 양념 괴리고추찜

30 양배추찜과 견과류 쌈장

30 들깨양념 새송이버섯찜

30 대파소스 두부찜

31 간장양념 코다리찜

31 강정소스 북어찜

32 대파소스 자반고등어찜

32 매콤양념 조기찜

32 간장소스 가자미찜

Chapter 3

직화오븐

33 광동식소스 도미찜

34 발사믹소스 흰살생선찜

34 요거트소스 연어찜

35 유린기소스 꽃게찜

35 대파찜과 두 가지 소스

36 오징어숙회 초무침

36 치즈소스 홍합찜

37 오리엔탈소스

37 양념 꼬막찜

38 통삼겹살찜

38 뒤지목살찜

39 훈제오리찜

39 닭가슴살찜 샐러드

40 찐달걀

40 순대찜

40 찐만두

40 찐빵과 연유소스

40 냉동떡

41 배꽃찜

42 견과류 머핀

Chapter 4

편리한 기능

59 과일잼

59 해물짬뽕라면

60 요구르트

60 식혜

61 빵 반죽

61 피자 반죽

62 육포

62 말린 애호박

62 말린 표고버섯

63 말린 감자

63 고구마칩

63 사과칩

64 파인애플칩

64 바나나칩

64 오렌지칩



- * 인분수가 표기된 메뉴를 제외한 모든 메뉴는 2인분 기준입니다.
- * 메뉴에 표기된 1컵은 200 ml, 1큰술은 15 cc, 1작은술은 5 cc 기준입니다.
- * 인덱스(145쪽)에는 가나다순 메뉴 리스트와 주재료별 메뉴 리스트가 있어 손쉽게 원하는 메뉴를 찾으실 수 있습니다.

Chapter 5
뚝딱뚝딱
반찬요리

- 66 애호박나물
- 66 새우어묵
- 67 호두 멸치볶음
- 67 우엉 캬枢년조림
- 68 감자조림
- 68 무조림
- 69 연근조림
- 70 쇠고기장조림
- 70 새송이장조림
- 71 황태강정
- 72 뱅어포구이
- 72 고막양념구이
- 73 더덕구이
- 73 두릅 쇠고기산적
- 74 새송이떡갈비
- 75 명란달걀찜
- 75 김치찜
- 76 아삭이고추전
- 76 두부완자전

Chapter 6
노릇노릇
구이요리

- 78 삼치구이
- 78 꽁치구이
- 79 갈치구이
- 79 조기구이
- 80 병어구이
- 80 코다리구이
- 81 통오징어구이
- 81 새우구이
- 82 흥합치즈구이
- 82 전복구이
- 83 키조개쌈장구이
- 83 불닭구이
- 84 스테이크
- 84 통마늘구이
- 85 고추장삼겹살
- 85 소시지구이
- 86 가래떡구이
- 86 새송이간장구이
- 86 은행구이

Chapter 7
알콩달콩
한그릇요리

- 88 쇠고기 야채죽
- 88 버섯 건강 영양죽
- 89 단호박 크림수프
- 89 양송이 크림수프
- 90 야채수프
- 91 토마토 해산물수프
- 92 양파수프
- 93 콩나물밥
- 93 고구마밥
- 94 단호박 영양밥
- 95 우유 채소영양밥
- 96 버섯리조또
- 97 오징어 라이스볼
- 98 섬초오믈렛
- 98 마파두부덮밥
- 99 스트로가노프덮밥
- 100 꽃게볶음밥 그라탕
- 101 치킨퀘사디아
- 102 치킨팟파이

Chapter 8
주말별미
일품요리

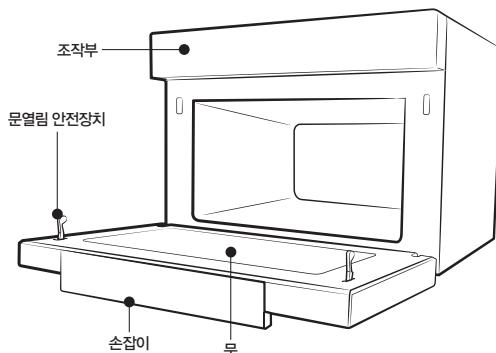
- 104 돼지고기 오븐구이
- 105 삼겹살 깻잎말이
- 106 굴튀김
- 107 고추잡채와 꽃빵
- 108 단호박 해산물구이
- 109 가리비해물구이
- 110 해물꼬치구이
- 111 낙지케밥
- 112 키조개 두부샌드
- 113 전복떡갈비
- 114 대합그라탕
- 115 토마토 가지그라탕
- 115 가지무시카
- 116 영양약식
- 118 피자바게트
- 119 쥐포구이
- 119 시나몬 바나나구이
- 119 옥수수버터구이
- 120 콘치즈
- 120 매콤한 닭봉구이
- 121 닭꼬치
- 121 떡꼬치
- 122 조랭이떡 그라탕
- 123 시리얼피자
- 123 스위트포테이토
- 124 감자피자
- 125 감자팬케이크
- 126 또띠야키쉬
- 127 새우라이스버거
- 128 커스터드푸딩
- 129 구름빵
- 130 호두머랭쿠키
- 130 초코칩쿠키
- 131 참깨과자
- 131 아이싱쿠키
- 132 아몬드슈가볼
- 133 초콜릿마카롱
- 134 마들렌
- 135 유자머핀
- 136 브라우니
- 137 고구마파이
- 138 꽃만주
- 139 구름빵
- 140 녹차마블식빵
- 141 밤빵
- 142 대추밤케이크
- 143 스폰지케이크
- 144 블루베리 쉬폰케이크

Chapter 9
인기만점
영양간식

- 144 블루베리 쉬폰케이크

Chapter 10
정성가득
홈베이킹

■ 각 부분의 이름



■ 기능 설명

직화오븐 오븐모드 보다 강한 열풍을 이용하여 음식물을 빠르게 익혀주며 음식 표면을 바삭하게, 속을 촉촉하게 하므로 오븐 및 구이요리, 냉동식품의 조리 시 사용하면 좋습니다.

오븐 열풍과 함께 오븐 팬을 이용하므로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 곁과 속을 동시에 익혀줍니다. 제과·제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류조리 시 사용하면 좋습니다.

스팀 스팀쿠커를 이용해 스팀요리 40종류 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.

에어프라이 21가지의 튀김요리를 기름에 튀기지 않아도 맛있고 건강하게 즐길 수 있습니다.

HMR 간편조리 가정 간편식 조리 기능을 사용할 때 조리시간만 추가하여 사용합니다.

스마트쿡 스마트쿡 139가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리할 수 있습니다.

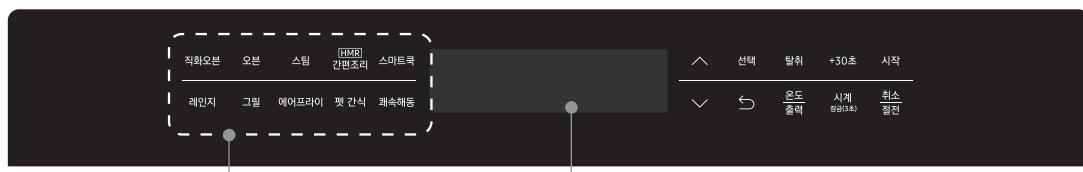
레인지 음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 조리 등에 주로 사용합니다.

그릴 상부 그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇노릇하게 익혀주므로 생선구이이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

펫 간식 반려동물을 위한 16가지 메뉴로 구성되어 있으며 메뉴와 분량을 선택해주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 줍니다.

탈취 조리 후 내부에 밤 음식 냄새를 줄이는 데 사용합니다.

쾌속해동 해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.



기능선택 버튼

오븐, 레인지, 그릴 등 원하는 기능을 선택할 때 사용합니다.

진행표시부

현재시간, 조리의 진행상태, 온도 등이 표시됩니다.

■ 부속품과 사용방법

부속품	직화오븐 오븐/그릴	레인지	사용방법
발열팬	○	○	<ul style="list-style-type: none"> • 오븐 기능에서 제과·제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다. • 주로 그릴 기능에서 생선구이, 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리 시 사용합니다.
높은석쇠	○	✗	<ul style="list-style-type: none"> • 스테이크, 생선구이, 닭다리 등 두께가 얇은 경우 조리할 때 사용합니다.
낮은석쇠	○	✗	<ul style="list-style-type: none"> • 통닭/통삼겹살 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용합니다. • 쿠키나 빵류의 베이커리 조리 시 발열팬과 함께 사용합니다.
스팀쿠커	✗	○	<ul style="list-style-type: none"> • 스팀요리 기능을 이용할 때 사용합니다.

○ 사용할 수 있습니다.

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)

✗ 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

■ 사용 가능한 그릇의 종류

그릇의 종류	도자기류	내열 유리 그릇	내열 플라스틱 그릇	일반 플라스틱 그릇	일반 유리 그릇	나무·종이 그릇	금선/은선 무늬 그릇	비닐봉지	랩	호일
직화오븐 오븐/그릴	○	○	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	△
레인지	○	○	○	△	△	△	✗	○	○	✗



- 발열팬이나 석쇠를 사용 시에는 조리실 뒷면에 달지 않도록 하세요. (불꽃 발생의 원인이 됩니다.)
- 자동조리는 COOK BOOK에서 안내된 부속품 또는 용기만 사용하세요.

Basic Guide

요리 초보자를 위한 기본 가이드

■ 보다 맛있는 요리를 위한 계량법



간장, 식초, 맛술 등의 액체류
계량컵으로 계량할 때는
기울기가 있는 편편한 곳에서
가장자리가 넘치지 않을 정도로
담아 계량한다. 계량스푼도
가장자리가 넘치지 않을 정도로
담아 계량한다.

된장, 고추장 등의 장류
기득 담은 뒤 윗부분을
편편하게 깎아 계량한다.

설탕, 소금 등의 가루류
기득 담은 후 사진처럼
윗부분을 편편하게 깎아
계량한다. 밀가루류는
체에 내린 후 계량하되,
꾹꾹 누르지 말고 가볍게
담아야 한다.

콩, 견과류 등의 알갱이류
기득 꾹꾹 눌러 담은 후 위를 깎아
계량한다.
★ 동일한 1컵이라도 밀가루는
더 가볍고 고추장은 더 무거우니
부피와 무게를 동일하게
계산해서는 안된다.

■ 계량도구가 없을 때 계량하기

계량스푼 1큰술 = 15 ml
밥숟가락 1큰술 = 10~12 ml
계량스푼 1큰술 = 밥숟가락 1과 1/3큰술
계량컵은 200 ml
종이컵도 거의 비슷하므로 계량컵 대신
종이컵을 사용해도 된다.



■ 기본 재료 분량 계산법



■ 레시피 분량 조절하기

볶음, 조림, 무침 등을 할 때는
양념을, 국을 끓일 때는 물의 양을
조절하는데 특히 신경써야 한다.
양이 늘거나 줄어도 그릇에
묻는 양념 분량과 증발되는 물의
양이 같으므로 늘릴 때는 90 %만,
줄일 때는 40 %만 조정한다.

2인분 → 4인분
양념과 물의 양을 90 %만 늘린다.
4인분 → 2인분
양념과 물의 양을 40 %만 줄인다.

■ 가장 많이 나오는 재료 손질법

해산물

오징어 손질하기



1 몸통에 손을 넣어 내장을 당겨 빼내거나(통째, 링 모양으로 쓸 때) 몸통을 갈라 내장을 떼어낸다.



2 내장과 다리의 연결 부분을 잘라 내장을 버린다.



3 다리의 안쪽에 있는 입 주변을 꾹 누르면 뼈가 튀어나오는데 이것을 손으로 떼어낸다.



4 미끄러지지 않도록 손에 소금을 묻힌 후 오징어 몸통의 껍질을 벗긴다.



5 다리는 흐르는 물에서 손바닥으로 훑으면서 뺨판을 제거한다.

낙지 손질하기



1 머리를 손으로 잡고 가위를 이용해 세로로 칼집을 낸다.



2 칼집 낸 머리를 뒤집어서 내장이 나오면 위쪽에서부터 손으로 잡고 떼어낸다.



3 머리와 다리를 연결하는 부분에 두 개의 눈이 있는데 돌출된 부분을 손으로 잡고 가위로 자른다.



4 다리의 안쪽에 있는 입 주변을 꾹 누르면 뼈가 튀어나오는데 이것을 손으로 떼어낸다.

주꾸미 손질하기



1 주꾸미의 머리와 다리의 연결 부분에 칼집을 낸다.



2 머리 부분을 뒤집어 내장, 먹물, 알을 찾는다.



3 내장과 먹물을 떼어버리고 연결 부분을 손이나 칼로 터지지 않게 누르면서 밀어낸다.



4 다리의 안쪽에 있는 입 주변을 꾹 누르면 뼈가 튀어나오는데 이것을 손으로 떼어낸다.



5 손질한 주꾸미에 밀가루 1큰술 (4마리 기준)을 넣고 바らく바らく 주무른 후 깨끗이 헹군다.

새우 손질하기

1 이쑤시개로 등의 두 번째와 세 번째 마디 사이를 찔러 위로 잡아 올려 내장을 제거한다.



2 머리를 분리한다.



3 껍질을 벗긴다.

홍합 손질하기

1 손으로 수염을 떼어낸다.



2 껍질끼리 비벼 불순물을 제거한다.

전복 손질하기

1 전복은 솔로 구석구석 이물질을 낚아낸다.



2 살과 내장 사이에 숟가락을 넣고 힘을 주어 살을 들어내듯 분리한다.



3 숟가락으로 분리되지 않으면 가위를 넣고 껍질에 붙어 있는 관자지를 자른다.



4 관자에 붙어 있는 내장을 가위로 잘라 낸다.



5 전복의 입을 자르고 잘라낸 부분을 눌러 선흥빛의 불순물을 제거한다.

육류**닭 손질하기**

1 몸의 껍질 안쪽과 몸통 속에 있는 기름 덩어리를 잡아 당겨 깨끗이 제거한다.



2 날개를 일자로 펴 구부러지는 첫 마디를 가위로 잘라 버린다.



3 꽁지를 가위로 잘라 버린다.

■ HMR(Home Meal Replacement) 간편조리 수동조리 가이드

HMR 간편조리는 복합 열원(레인저 + 오븐/그릴)을 사용하여 가정 간편식(냉동식품)을 더 맛있게 조리하는 기능입니다.

조리를 할 경우, 빌열팬(위) + 높은석쇠(아래)를 준비하여 빌열팬 위에 조리할 음식을 올려놓으세요.

- 반드시 냉동식품의 포장지를 완전히 제거한 후 빌열팬 위에 음식을 올려놓으세요.
- 빌열팬과 높은석쇠를 사용하지 않으면 조리가 되지 않을 수 있으니 반드시 부속품을 사용설명서대로 올바르게 사용해 주세요.

1. HMR 간편조리 버튼을 누르세요.

2. ▲ ▼ 버튼을 눌러 조리시간을 설정하세요.

- 조리 테이블은 아래 제공되는 테이블을 참조하세요.

3. 시작/+30초 버튼을 누르세요.

항목		중량(g)	시간	비고
1	냉동 군만두	250 ~ 350	7:00 ~ 8:30	교자 타입: 8 ~ 10개, 군만두 타입: 7 ~ 9개, 전병 타입: 3 ~ 4개
		350 ~ 450	8:30 ~ 10:00	교자 타입: 10 ~ 12개, 군만두 타입: 9 ~ 11개, 전병 타입: 4 ~ 5개
		450 ~ 550	10:00 ~ 11:30	교자 타입: 12 ~ 14개, 군만두 타입: 11 ~ 13개, 전병 타입: 5 ~ 6개
2	치킨 너겟	300 ~ 400	9:00 ~ 10:00	14개 ~ 18개
		400 ~ 500	10:00 ~ 11:00	18개 ~ 22개
		500 ~ 600	11:00 ~ 12:00	22개 ~ 26개
3	치킨 왕	300 ~ 400	9:00 ~ 10:00	8개 ~ 10개
		400 ~ 500	10:00 ~ 11:00	10개 ~ 12개
		500 ~ 600	11:00 ~ 12:00	12개 ~ 14개
		600 ~ 700	12:00 ~ 13:00	14개 ~ 16개
4	볶음밥	200 ~ 300	6:00 ~ 7:00	1인분
		450 ~ 550	8:00 ~ 9:00	2인분
5	김말이	200 ~ 300	6:30 ~ 8:00	일반 크기: 8 ~ 12개 작은 크기(한입 사이즈): 14 ~ 20개
		300 ~ 400	8:00 ~ 9:30	일반 크기: 12 ~ 16개 작은 크기(한입 사이즈): 20 ~ 26개
		400 ~ 500	9:30 ~ 11:00	일반 크기: 16 ~ 20개 작은 크기(한입 사이즈): 26 ~ 32개
6	떡갈비	200 ~ 300	7:00 ~ 8:30	
		300 ~ 400	8:30 ~ 10:00	
		400 ~ 500	10:00 ~ 11:30	
7	햄박 스테이크	250 ~ 350	8:30 ~ 10:00	
		350 ~ 450	10:00 ~ 11:30	
8	고로케	200 ~ 300	9:00 ~ 10:00	
		300 ~ 400	10:00 ~ 11:00	
		400 ~ 500	12:00 ~ 13:00	
9	냉동 피자	150 ~ 250	4:30 ~ 6:00	
		250 ~ 350	6:00 ~ 7:30	
		350 ~ 450	7:30 ~ 9:00	
10	감자튀김	200 ~ 300	11:30 ~ 12:30	
		450 ~ 550	14:30 ~ 15:30	
		700 ~ 800	17:30 ~ 18:30	

⚠ 주의

냉동 군만두는 조리 전 표면에 기름을 반드시 발라주셔야 표면이 과도하게 타는 것을 방지할 수 있습니다.

▣ 참고

- 각 식품 제조사별 크기와 두께가 달라 조리시간이 달라질 수 있습니다.
- 김말이, 떡갈비, 햄박 스테이크, 고로케, 감자튀김은 조리 전 표면에 기름을 발라주시면 더욱 맛있게 즐기실 수 있습니다.

두꺼운 타입의 경우 가이드된 시간에서
30초~1분 추가해 주세요.

바삭바삭 에어프라이 요리

오븐에서 기름 없이 담백하고 바삭하게 튀겨
맛과 영양을 고루 챙길 수 있는 튀김요리.
칼로리 걱정도 없어 온가족이 부담 없이 즐길 수 있답니다.



냉동감자스틱

재료 시판용 냉동 감자스틱 0.3 kg

- 1 [발열팬]에 냉동 감자스틱을 올려 [높은식쇠] 위에 놓는다.
- 2 [에어프라이] – [1]을 선택하여 조리한다.
- 3 기호에 따라 소금이나 토마토케첩을 곁들인다.

냉동너겟

재료 시판용 냉동 너겟 0.3 kg

- 1 [발열팬]에 냉동 너겟을 올려 [높은식쇠] 위에 놓는다.
- 2 [에어프라이] – [2]를 선택하여 조리한다.
- 3 기호에 따라 토마토케첩이나 머스터드소스를 곁들인다.



에어프라이 – 1 15분

에어프라이 – 2 10분



▶ 에어프라이 – 3 ⏳ 9~13분 ① 200 g
② 400 g



▶ 에어프라이 – 4 ⏳ 8~12분 ① 2개
② 4개

웨지감자

재료 감자(타원형) 200~400 g, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간, 피슬리가루 약간, 올리브유 1작은술

- 1 감자는 깨끗이 씻어 껍질째 반달모양으로 8등분한다.
- 2 모든 재료를 섞어 버무린 후 [발열팬]에 올려 [높은설크] 위에 놓는다.
- 3 [에어프라이] – [3]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

냉동핫도그

재료 냉동 핫도그 2~4개

- 1 [발열팬]에 냉동 핫도그를 올려 [낮은설크] 위에 놓는다.
- 2 [에어프라이] – [4]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 3 기호에 따라 토마토케첩이나 머스터드소스를 곁들인다.



◀ 에어프라이 – 5 ⏰ 12~15분 ① 0.3~0.4 kg
② 0.4~0.5 kg
③ 0.5~0.6 kg



◀ 에어프라이 – 6 ⏰ 11분

닭다리구이

재료 닭다리 3~5개 (0.3~0.6 kg), 허브솔트 1작은술, 청주 1작은술, 시즈닝(치킨용) 1/2큰술, 해바라기유 2큰술



- 1 닭다리는 깨끗이 씻어 물기를 없애고 칼집을 낸 후 허브솔트, 청주를 넣어 30분간 재운다.
- 2 시즈닝과 해바라기유를 잘 섞어 닭다리에 골고루 바른다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올린 후 [높은식쇠] 위에 놓는다.
- 4 [에어프라이] – [5]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

데리야끼 윙

재료 닭날개 1팩(12~16개), 소금 약간, 후춧가루 약간, 물녹말 1큰술, 데리야키소스 흑설탕 2와 1/2큰술, 생강즙 1/2큰술, 양조간장 5큰술, 청주 5큰술, 맛술 5큰술



- 1 닭날개는 2~3군데 정도 사선으로 칼집을 낸 후 소금, 후춧가루로 간한다.
- 2 내열용기에 데리야키소스 재료를 섞어 닭날개를 넣고 버무린 후 30분간 재운다.
- 3 ②의 닭날개는 건져 접시에 떨어둔다. 남은 소스에는 물녹말을 섞은 후 [레인지] 기능에서 2분간 데워 걸쭉하게 만든다.
- 4 [발열팬]에 ③의 닭날개를 올려 [높은식쇠] 위에 놓는다.
- 5 [에어프라이] – [6]을 선택하여 조리하고 완료되면 ③의 소스를 곁들인다.

◀ Tip 닭고기 특유의 냄새에 민감하다면 우유에 30분 정도 담가두었다가 깨끗하게 헹군 후 물기를 없애고 밀간하면 된다. 이렇게 하면 육질도 부드러워진다.

◀ Tip 닭고기 특유의 냄새에 민감하다면 우유에 30분 정도 담가두었다가 깨끗하게 헹군 후 물기를 없애고 밀간하면 된다.

빠른
요리



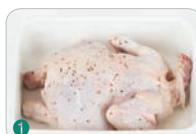
▶ 에어프라이 – 7 ⏰ 20~22분 ① 0.9~1.0 kg
② 1.0~1.1 kg

바비큐통닭

재료 닭 1마리(0.9~1.1kg), 허브솔트 1작은술,
청주 1작은술, 시즈닝(치킨용) 1/2큰술,
해바라기유 2큰술

1 닭은 깨끗이 씻은 후 물기를 없애고 목의 기름부분, 꽁지,
날개 끝을 잘라낸다.
닭의 가슴부위에 포크로 몇 군데 찔러 준 후 허브솔트, 청주를 넣어 30분간
재운다.

- 2 시즈닝과 해바라기유를 잘 섞어 닭껍질에 골고루 바른다.
- 3 [낮은식쇠]에 ②를 가슴 부위가 위로 향하도록 올려 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [에어프라이] – [7]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



◆ Tip 밀간할 때 말린 허브나 생허브를 다져서 함께 넣어주면 색다른
풍미를 낼 수 있다. 양념 후 1시간 이내로 재울 경우 [레인저] 기능에서
3~4분간 추가 조리한다.

닭강정

재료 닭가슴살 2쪽(200 g), 양파 1/2개, 녹말가루 5큰술, 청주 1큰술,
소금 약간, 후춧가루 약간, 달걀 1개, 빵가루 1/2컵
소스 다진 마늘 1/2큰술, 스위트 칠리소스 3큰술, 스테이크소스 1큰술,
물엿 1/2큰술, 고추장 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간



- 1 닭가슴살과 양파는 곱게 다진 후 녹말가루(3큰술), 청주, 소금, 후춧가루와 섞어 잘 치댄다.
- 2 달걀은 곱게 푼다. ①을 한입 크기로 동그랗게 만들어 녹말가루(2큰술), 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 4 [에어프라이] – [8]을 선택하여 조리한다.
- 5 냄비에 소스 재료를 넣고 끓인 후 닭강정을 넣고 버무린다.

◆ Tip 닭가슴살 대신 닭안심을 써도 된다.
아이가 어려서 매운 맛을 먹지 못한다면 고추장은 줄이거나 생략해도 된다. 이때 기호에 따라 양조간장이나 소금으로 간을 더해도 된다.

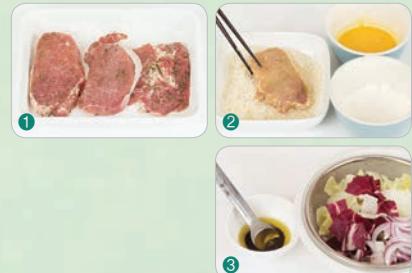


oven + grill finger airfryer - 8 25분

허브돈가스

재료 돼지고기 등심 4쪽(200 g), 샐러드용 채소 100 g, 밀가루 3큰술, 달걀 1개, 빵가루 1/2컵, 돈가스소스 1/4컵, 올리브유 1큰술
돼지고기 밑간 로즈마리가루 1/2작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간
샐러드 드레싱 올리브유 2큰술, 소금 1/4작은술, 발사믹식초 2작은술

- 1 돼지고기는 칼등으로 두들겨 육질을 부드럽게 한 뒤 밑간에 10분간 재운다. 달걀은 곱게 푸다.
- 2 ①의 돼지고기에 밀가루, 달걀물, 올리브유와 섞은 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 3 샐러드 채소는 찬물에 담갔다 건져 물기를 뺀다.
샐러드 드레싱 재료를 섞는다.
- 4 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 5 [에어프라이] – [9]를 선택하여 조리한다.
- 6 조리가 완료되면 돈가스소스와 드레싱을 뿌린 샐러드 채소를 곁들인다.



◀ 에어프라이 – 9 ⏰ 15분

동파육

재료 통삼겹살 500 g, 대파(흰 부분) 1대, 깻잎 10장
돼지고기 밑양념 맛술 2큰술, 생강즙 1작은술, 후춧가루 약간
양념 설탕 1큰술, 양조간장 3큰술, 물엿 1큰술

- 1 통삼겹살에 밑양념을 골고루 발라 30분간 재운다.
- 2 대파와 깻잎은 가늘게 채 썬다.
- 3 ①의 삼겹살을 2 cm 폭으로 썰어 양념을 골고루 바른 후 종이포일에 싸서 양끝을 비틀어 준다.
- 4 ③을 [낮은 석쇠] 위에 놓는다.
- 5 [에어프라이] – [10]을 선택하여 조리한다.
 완료되면 파채와 깻잎채를 곁들인다.



◀ **Tip** 고기나 해산물을 종이포일에 싸서 오븐으로 조리하면 수분이 날아가지 않아 촉촉하고 부드러운 맛을 잘 살릴 수 있다. 바싹 구운 듯한 질감을 원할 경우 종이포일을 벗긴 후 [그릴] 기능에서 5~7분간 추가 조리하면 된다.



▶ 에어프라이 – 10 40분



◀ 에어프라이 - 11 15~22분 ① 0.3 kg
② 0.6 kg



◀ 오븐 21분 ③ 에어프라이 - 12

통삼겹살

재료 통삼겹살 0.3~0.6 kg

삼겹살 밑간 청주 1/2컵, 월계수 잎 1장, 소금 약간, 후춧가루 약간



- 1 통삼겹살은 10 cm 길이로 썰어 칼집을 낸 후 밑간에 버무려 30분 이상 재운다.
- 2 [발열팬]에 ①을 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [에어프라이] - [11]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

고구마탕

재료 고구마 2개, 검은깨 약간

시럽 설탕 3큰술, 포도씨유 1큰술



- 1 고구마는 껍질을 벗기고 사방 1.5 cm 크기로 썬 후 [발열팬]에 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 2 [오븐] 기능에서 200°C로 예열없이 24분간 조리한다. 또는 [에어프라이] - [12]를 선택하여 조리한다.
- 3 조리되는 동안 팬에 설탕, 포도씨유를 넣고 약한 불에서 노란색이 날 때까지 저으면서 시럽을 만든다.
- 4 ③의 시럽에 구운 고구마를 넣고 버무린 후 검은깨를 뿌린다.

◀ Tip 통삼겹살에는 기호에 따라 쌈장이나 돈가스소스, 땅콩소스 등을 곁들이면 더 맛있게 즐길 수 있다. 땅콩소스는 박서에 볶은 땅콩(1컵), 양파(1/10개), 설탕(4큰술), 식초(2큰술), 양조간장(큰술), 소금 약간을 넣고 곱게 갈면 된다. 농도가 너무 되직하면 물을 약간 더한다.

◀ Tip 고구마 대신 단호박으로 만들어도 맛있다. 시럽 만드는 것이 번거롭다면 꿀이나 아가베시럽, 조청 등에 고구마를 버무려 먹어도 된다.



▶ 에어프라이 - 13 ⏰ 18분



▶ 에어프라이 - 14 ⏰ 14분

오징어허브튀김

재료 오징어 1마리, 밀가루 3큰술, 달걀 1개, 빵가루 1컵,
다진 바질 잎 1/4작은술, 올리브유 3큰술
소스 식초 1/2큰술, 양조간장 1큰술, 물 1큰술, 올리고당 1/2큰술

- 1 오징어 몸통에 손을 넣어 내장을 당겨 빼낸다. 내장은 잘라 버리고 깨끗이 씻는다. 몸통은 1cm 폭의 링 모양으로 썰고, 다리는 7~10 cm 길이로 썬다.
- 2 빵가루에 다진 바질 잎과 올리브유를 넣고 잘 섞는다. 달걀은 곱게 후다.
- 3 ①의 오징어에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은선풍] 위에 올린다.
- 5 [에어프라이] - [13]을 선택하여 조리한다.
- 6 조리가 완료되면 소스 재료를 섞어 곁들인다.

◆ Tip 특유의 허브 향이 싫다면, 허브 대신 고춧가루를 사용해도 좋다. 그러면 담백하면서도 매콤한 맛을 느낄 수 있다.

코코넛새우튀김

재료 새우 10마리, 녹말가루 1/3컵, 달걀흰자 1개분,
코코넛 슬라이스 1컵, 소금 약간, 후춧가루 약간
허니 머스터드소스 레몬즙 1큰술, 마요네즈 5큰술(50 g),
머스터드 2와 2/3큰술(40 g), 꿀 2큰술

- 1 새우는 2~3번쨰 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한 후 머리와 껍질을 제거한다. 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 소금, 후춧가루로 간한다.
- 2 달걀흰자는 곱게 훔여 소금, 후춧가루로 간한다.
- 3 ①의 새우에 녹말가루, 달걀흰자, 코코넛 슬라이스 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은선풍] 위에 올린다.
- 5 [에어프라이] - [14]를 선택하여 조리한다.
- 6 조리가 완료되면 허니 머스터드소스 재료를 섞어 곁들인다.



에어프라이 - 15 15분



오븐 에어프라이 - 16 13분

양파링튀김

재료 양파 1~2개, 밀가루 1/4컵, 달걀 1개, 빵가루 1컵, 파슬리가루 1큰술, 올리브유 1큰술



- 1 양파는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 0.7 cm 두께의 링 모양으로 썬다.
- 2 빵가루에 파슬리가루를 넣고 잘 섞는다. 달걀은 곱게 훈다.
- 3 위생팩에 양파와 밀가루를 넣고 훈들여 골고루 섞은 후 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은석쇠] 위에 올린다.
- 5 [에어프라이] - [15]를 선택하여 조리한다.

김말이

재료 김 4장, 불린 당면 200 g, 당근 1/4개, 부추 약간, 양조간장 2큰술, 설탕 약간, 후춧가루 약간, 밀가루 1/2컵, 달걀 1개, 빵가루 1컵, 식용유 약간, 올리브유 1큰술



- 1 당면은 끓는 물에 넣고 5분간 삶아 물기를 뺀다. 당근은 채 썰고, 부추는 씻어 물기를 뺀 후 3 cm 길이로 썬다.
- 2 달군 팬에 식용유를 두르고 당면을 넣어 중간 불에서 2분간 볶아 덜어낸 후 당근을 넣고 1분간 볶는다.
- 3 큰 볼에 당면, 당근, 부추, 양조간장, 설탕, 후춧가루를 넣고 고루 섞는다.
- 4 김은 길게 2등분한 후 ③을 올리고 끝 부분에 물을 발라 둘둘 만다.
- 5 ④에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌 후 [발열팬]에 올려 올리브유를 바르고 [낮은석쇠] 위에 올린다.
- 6 [에어프라이] - [16]을 선택하여 조리한다.



☞ 에어프라이 – 17 18분



☞ 오븐 + 그릴 ☞ 에어프라이 – 18 5분

스프링롤

재료 스프링롤피 8장, 오징어 1/2마리, 배추김치 1/2컵, 양파 1/4개, 당근 1/4개, 흉고추 1/2개, 녹말가루 1큰술, 소금 약간, 올리브유 1큰술



- 1 오징어는 내장을 제거하고 껍질을 벗긴 후 깨끗하게 씻어 믹서에 넣고 곱게 간다.
- 2 양파, 당근, 흉고추, 김치는 잘게 다진다.
- 3 볼에 스프링롤피와 올리브유를 제외한 모든 재료를 넣고 잘 섞어 치댄 후 스프링롤피에 올려 둘둘 만다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은선택] 위에 올린다.
- 5 [에어프라이] – [17]을 선택하여 조리한다.

허니토스트

재료 식빵 4장, 버터 1큰술, 꿀 1작은술, 슈가파우더 약간



- 1 식빵은 빵칼을 이용해 가장자리를 잘라낸 후 칼집을 십자(+)로 깊숙이 낸다.
- 2 식빵 앞뒤로 버터를 얇게 펴 바르고 꿀을 바른 후 [발열팬]에 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 3 [에어프라이] – [18]을 선택하여 조리한다.
- 4 조리가 완료되면 따뜻할 때 슈가파우더를 뿌린다.

☞ Tip 휘핑크림을 곁들이면 더 맛있게 먹을 수 있다.
시판 휘핑크림에는 설탕이 들어있으므로 그냥 거품을 내서 올리면 되고, 생크림을 구입했을 경우에는 생크림 분량의 8~10% 정도 설탕을 더해 거품을 내면 된다.

빠른
요리

통감자 에어프라이 – 19 14~21분 ① 0.4~0.5 kg
② 0.6~0.7 kg
③ 0.9~1.0 kg

통고구마 에어프라이 – 20 15~19분 ① 0.4 kg
② 0.8 kg

통감자

재료 감자(중간 크기) 2~5개(0.4~1.0 kg)



- 1 감자는 깨끗이 씻어 물기를 없애 후 포크로 3~4군데 정도 찌는다.
- 2 [낮은설크]에 ①을 올려 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 3 [에어프라이] – [19]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

통고구마

재료 고구마(중간 크기) 2~4개(0.4~0.8 kg)



- 1 고구마는 깨끗이 씻어 물기를 없애 후 [높은설크]에 올려 원형접시의 중앙에 놓는다. (직경이 5 cm가 넘는 경우는 반으로 자른 후 조리하세요.)
- 2 [에어프라이] – [20]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

옥수수크림 고로케

재료 시판용 옥수수 캔 1개, 양파 1개, 버터 6큰술(60 g), 밀가루(박력분) 1컵(100 g), 우유 2컵, 생크림 1/4컵, 소금 1작은술, 후춧가루 약간
튀김옷 밀가루(중력분) 3큰술, 달걀 1개, 빵가루 1컵, 파슬리가루 2/3작은술

- 1 옥수수는 체에 밟쳐 물기를 빼고, 양파는 잘게 다진다. 달걀은 곱게 풀고, 빵가루와 파슬리가루는 잘 섞는다.
- 2 팬에 버터를 녹인 후 양파를 넣고 중간 불에서 살짝 볶다가 옥수수를 넣고 5분간 볶는다. 밀가루를 넣고 약한 불로 줄여 5분간 더 볶는다.
- 3 ②의 팬에 우유를 2~3번 나눠 부으며 볶다가 소금, 후춧가루로 간한다.
- 4 ③의 팬에 생크림을 넣고 반죽이 되직하게 둥쳐질 때까지 섞는다.
- 5 위생팩에 ④를 담고 지름 7 cm 크기로 둥글게 말아 1시간 정도 냉장 보관한 후 1cm 폭으로 썬다.
- 6 ⑥에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌 후 [발열팬]에 올려 [낮은설크] 위에 놓는다.
- 7 [에어프라이] – [21]을 선택하여 조리한다.



◀ 에어프라이 – 21 ⏳ 20분

스팀전용 용기를 이용하면 재료의 수분과 영양소의 손실을 최소화하고, 건강하게 조리할 수 있어요. 채소, 생선, 고기는 물론 디저트까지 다양한 요리를 쉽고 간단하게 만들어보세요.

건강하고 촉촉한 스팀요리





◀ 스텀 1-1 ⏳ 39~41분 ① 0.4~0.6 kg
② 0.6~0.8 kg



◀ 스텀 1-2 ⏳ 35~40분 ① 0.4~0.6 kg
② 0.6~0.8 kg

찐감자와 두 가지 소스

재료 감자 2~4개(0.4~0.8 kg)

허니버터 실온에 둔 버터 5큰술, 꿀 2큰술(기호에 따라 가감), 소금 약간
허브크림 설탕 1/2큰술, 실온에 둔 크림치즈 5큰술,
파슬리 가루(또는 말린 바질) 1작은술

- 1 감자는 깨끗이 씻어 물기를 없앤다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후
감자를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~1]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 그릇에 찐감자를 담고 원하는 소스를 곁들인다.

고구마 샐러드

재료 고구마 2~4개(0.4~0.8 kg), 다진 견과류 3큰술,
다진 말린 크랜베리(또는 포도) 2큰술, 올리고당 2큰술,
실온에 둔 크림치즈(또는 마요네즈) 2큰술, 소금 1/2작은술

- 1 고구마는 깨끗이 씻어 물기를 없앤다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후
고구마를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~2]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 찐고구마를 넣고 뜨거울 때 포크로 으깬 후
나머지 재료를 넣어 골고루 섞는다.



②



⑤

단호박 견과류 끌찜

재료 단호박 1~2개(0.5~1.0 kg)

견과류 꿀소스 다진 견과류 1/2컵, 다진 말린 크랜베리 2큰술, 꿀 1/2컵

- 1 단호박은 깨끗이 씻어 6~8등분한 후 숟가락으로 씨를 제거한다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 단호박을 둘러 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~4]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 견과류 꿀소스 재료를 넣어 섞은 후 찐단호박에 곁들인다.



▶ 스팀 1~3 ⏳ 25~30분 ① 0.5 kg
② 1.0 kg



마약 옥수수

재료 옥수수 2~4개

시즈닝 파마산 치즈가루 3큰술, 설탕 1작은술, 파슬리 가루 1/3작은술, 카엔페퍼 분말(또는 고춧가루) 약간

- 1 옥수수는 깨끗이 씻어 물기를 없앤다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 옥수수를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~4]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 시즈닝 재료를 넣어 섞은 후 찐옥수수 위에 뿌린다.



▶ 스팀 1~4 ⏳ 23~30분 ① 2개
② 4개



▶ 스텝 1~5 9~10분 ① 0.2 kg ② 0.4 kg



▶ 스텝 1~6 12분

브로콜리찜과 두 가지 소스

재료 브로콜리 1~2개(0.3 kg, 손질 후 0.2 kg / 0.6 kg, 손질 후 0.4 kg)

매실고추장 고추장 1과 1/2큰술, 고춧가루 1작은술, 양조간장 1작은술,
매실청 1과 1/2큰술, 식초 1/2작은술
참깨소스 통깨 간 것 3큰술, 마요네즈 2큰술, 양조간장 1작은술,
올리고당 1/2작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

- 1 브로콜리는 줄기의 껍질을 제거한다.
줄기는 0.5 cm 두께로 썰고, 송이는 한입 크기로 썬다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후
브로콜리를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~5]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 그릇에 찐브로콜리를 담고 원하는 소스를 곁들인다.
★ 소스를 섞은 후 브로콜리에 버무려도 좋다.

양념 가지찜

재료 가지 3개

양념 다진 뜨고추 2개, 고춧가루 2큰술, 통깨 1큰술,
양조간장 2와 1/2큰술, 올리고당 2큰술, 참기름 1큰술

- 1 가지는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 길이로 2등분한다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후
가지를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~6]을 선택하고 조리한다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 찐가지에 곁들인다.



양념 콩나물찜

재료 콩나물 4~8줄(0.2~0.4 kg), 소금 약간

양념 통깨 1/2큰술, 고춧가루 1/2큰술(상량 가능), 양조간장 2작은술,
다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술

- 1 콩나물은 체에 밟쳐 흐르는 물에 씻은 후 물기를 뺀다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후
콩나물을 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~8]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 숙주를 넣고 가볍게 무친다.
소금으로 부족한 간을 더한다.

◀ 스팀 1~7 ⏳ 8½~11½분 ① 0.2 kg
② 0.4 kg

◀ 스팀 1~8 ⏳ 14~20분 ① 0.2 kg
② 0.4 kg

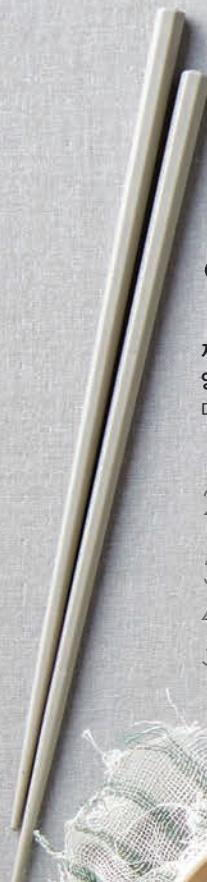
양념 숙주찜

재료 숙주 4~8줄(0.2~0.4 kg)

양념 다진 파 1큰술, 참기름 1/2큰술,

소금 1/2작은술(기호에 따라 가감), 설탕 약간

- 1 숙주는 체에 밟쳐 흐르는 물에 씻은 후 물기를 뺀다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후
숙주를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~8]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 숙주를 넣고 가볍게 무친다.



양념 시금치찜

재료 시금치 4~8줄(0.2~0.4 kg)

양념 통깨 1작은술, 소금 1/2작은술(기호에 따라 가감), 다진 마늘 1작은술, 다진 파 1작은술, 참기름 2작은술

- 1 시금치는 흐르는 물에 깨끗이 씻는다.
상한 잎, 뿌리를 제거한 후 2~3등분한다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 시금치를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~10]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 시금치를 넣고 가볍게 무친다.



▶ 스팀 1~9 ⏳ 7%~9%분 ① 0.2 kg
② 0.4 kg

양념 부추찜

재료 부추 4~8줄(0.2~0.4 kg)

양념 양조간장 2와 1/2큰술, 식초 2큰술, 설탕 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 연겨자 1/2작은술(기호에 따라 가감)

- 1 부추는 흐르는 물에 씻은 후 탈탈 털어 물기를 없앤다.
먹기 좋은 길이로 썬다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 부추를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~10]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 부추를 넣고 가볍게 버무린다.



▶ 스팀 1~10 ⏳ 8~12분 ① 0.2 kg
② 0.4 kg





◀ 스팀 1~11 ▶ 14~16분 ① 1묶음
② 2묶음



◀ 스팀 1~12 ▶ 12½분

양념 깻잎찜

재료 깻잎 1~2묶음(20~40장, 40~80 g)

양념 다진 뜨고추 1개분, 다진 흉고추 1개분, 다진 마늘 1작은술,
양조간장 1과 1/2큰술, 들기름(또는 참기름) 1/2큰술, 고춧가루 1작은술,
울리고당 1작은술

- 1 깻잎은 흐르는 물에 한 장씩 씻은 후 체에 밟쳐 물기를 뺀다.
- 2 작은 볼에 양념 재료를 넣어 섞는다.
- 3 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린다.
- 4 깻잎 2~3장마다 양념 1작은술씩을 골고루 펴 바르며
겹겹이 쌓는다.
- 5 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후
[스팀] [1~11]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



양념 꽈리고추찜

재료 꽈리고추 30개(0.3 kg), 밀가루 4큰술

양념 고춧가루 2큰술, 양조간장 3큰술, 참기름 1큰술, 설탕 2작은술,
다진 마늘 1작은술, 다진 파 1작은술

- 1 꽈리고추는 꼭지를 떼고 흐르는 물에 씻은 후
체에 밟쳐 물기를 뺀다.
- 2 위생팩에 꽈리고추와 밀가루를 넣고 섞는다.
★ 큰 것은 가위로 반을 자른다.
- 3 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후
꽈리고추를 놓는다.
- 4 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후
[스팀] [1~12]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 꽈리고추를 넣고 버무린다.



스팀 1~13 30~45분 ① 0.3 kg
② 0.6 kg

양배추찜과 견과류 쌈장

재료 양배추 1/6~2/6개(0.3~0.6 kg)

견과류 쌈장 다진 견과류 3큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 올리고당 1큰술, 고추장 1큰술, 된장 1과 1/2큰술(집 된장의 경우 1큰술), 참기름 1큰술, 땅콩버터 1/2큰술(생략 가능)

- 1 양배추는 두꺼운 부분을 제거한 후 흐르는 물에 씻는다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 양배추를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [1~13]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 볼에 견과류 쌈장 재료를 넣어 섞은 후 양배추찜에 곁들인다.



들깨양념 새송이버섯찜

재료 새송이버섯 3~5개(0.2~0.3 kg), 소금 약간

양념 들깻가루 3큰술, 양조간장 1/2큰술,
설탕 1작은술, 다진 마늘 1/2작은술, 참기름 1작은술

- 1 새송이버섯은 밑동을 제거하고 길이로 2등분한 후 어슷 썬다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 새송이버섯을 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후 [스팀] [1~14]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 4 새송이버섯찜은 완전히 식혀 물기를 꼭 짠다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 ④를 넣고 가볍게 무친다. 소금으로 부족한 간을 더한다.

스팀 1~14 10½~12½분 ① 0.2 kg
② 0.3 kg

대파소스 두부찜

재료 두부 큰 팩 1~2모(0.3~0.6 kg), 소금 약간

대파소스 송송 썬 대파 2큰술, 양조간장 1큰술, 생수 1큰술, 식초 2작은술, 올리고당 2작은술

- 1 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 두부를 놓는다.
- 2 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 3 [스팀] [1~15]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 4 두부는 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 5 볼에 대파소스 재료를 넣어 섞은 후 두부찜에 곁들인다.

스팀 1~15 18~27분 ① 1모
② 2모



▶ 스텝 2-1 23분



▶ 스텝 2-2 18분

간장양념 코다리찜

재료 코다리 2마리(0.5 kg), 편 썬 생강 1개분
간장양념 다진 파 2큰술, 다진 미늘 1큰술, 양조간장 4큰술, 설탕 3큰술,
참기름 1큰술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간

- 1 코다리는 머리, 꼬리, 지느러미를 제거한다.
칼집을 내고 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 2 작은 볼에 간장양념 재료를 넣고 섞는다.
다른 볼에 간장양념 2/3분량, 코다리, 생강을 넣고 버무려
15분간 둔다.
- 3 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후
②의 코다리를 놓는다.
- 4 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후
[스팀] [2-1]을 선택하고 조리한다.
- 5 그릇에 코다리찜을 담고 나머지 간장양념을 뿌린다.



강정소스 북어찜

재료 북어포 2마리(또는 황태포, 0.5 kg)
강정소스 다진 마늘 1큰술, 양조간장 2큰술, 설탕 2큰술,
율리고당 2큰술, 고추장 1큰술, 참기름 1큰술

- 1 북어포는 흐르는 물에 충분히 적신 후 물기를 꼭 짠다.
- 2 가위로 북어포의 머리, 꼬리, 지느러미를 잘라내고
껍질 부분에 2 cm 간격으로 칼집을 낸다.
- 3 볼에 강정소스 재료를 넣고 섞는다.
- 4 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후
북어포를 놓고 조리봉(또는 숟가락)으로 강정소스를 앞뒤로
골고루 바른다.
- 5 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 6 [스팀] [2-2]를 선택하고 조리한 후 먹기 좋은 크기로 썬다.





대파소스 자반고등어찜

재료 자반고등어 1~2마리(손질된 것, 0.3~0.6 kg). 송송 썬 대파 15 cm, 물 1컵(200 ml), 청주 3큰술, 양념 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 맛술 2큰술, 양조간장 1큰술, 다진 생강 1/2작은술, 참기름 1작은술

- 1 자반고등어는 머리, 꼬리, 지느러미를 제거한 후 껍질 쪽에 칼집을 3~4군데 낸다.
- 2 넓은 접시에 자반고등어, 물, 청주를 넣고 10분간 뒤 편맛을 제거한 다음 키친타월로 감싸 물기를 완전히 없앤다.
- 3 작은 볼에 양념 재료를 넣어 섞는다.
- 4 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 ②의 자반고등어를 놓는다.
- 5 자반고등어에 양념을 바른 후 대파를 골고루 올린다.
- 6 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후 [스팀] [2~3]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



매콤양념 조기찜

재료 조기 2마리(중간 크기)
양념 고춧가루 2큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 맛술 2큰술, 양조간장 1큰술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간

- 1 조기는 칼등을 이용해 꼬리에서 머리 쪽으로 비늘을 긁어낸다.
- 2 가위로 지느러미를 잘라낸 후 머리부터 배까지 갈라 내장을 제거하고 2 cm 간격으로 칼집을 낸다.
- 3 작은 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 조기에 앞뒤로 발라 10분간 둔다.
- 4 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 ③의 조기를 놓는다.
- 5 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후 [스팀] [2~4]를 선택하고 조리한다.



간장소스 가자미찜

재료 가자미 1~2마리(중간 크기, 손질된 것, 0.3~0.6 kg), 청주(또는 소주) 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간
간장소스 어슷 썬 청양고추 1개분, 생수 2큰술, 양조간장 1과 1/2큰술, 설탕 2작은술, 고춧가루 1/2작은술, 참기름 1작은술

- 1 가자미는 등쪽에 X자로 칼집을 낸 후 청주, 소금, 후춧가루를 뿌려 10분간 둔다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 가자미를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [2~5]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 그릇에 가자미찜을 담고 간장소스를 곁들인다.

광동식소스 도미찜

재료 도미 1마리(큰 것, 0.5 kg, 또는 작은 것 2마리), 대파채 50 g(생략 가능),

청주(또는 소주) 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간

소스 다진 미늘 1작은술, 다진 생강 1/2작은술, 양조간장 1큰술, 면발 1큰술, 생수 1큰술, 식초 1큰술, 설탕 1작은술

- 1 도미는 칼등을 이용해 꼬리에서 머리 쪽으로 비늘을 긁어낸다.
- 2 가위로 지느러미를 잘라낸 후 머리부터 배까지 갈라 내장을 제거하고 3 cm 간격으로 칼집을 낸다.
- 3 도미에 청주, 소금, 후춧가루를 뿌려 10분간 둔다.
- 4 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 ③의 도미를 놓는다.
- 5 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 6 [스팀] [2~6]을 선택하고 조리한다.
- 7 그릇에 도미찜을 담고 대파채를 올린 후 소스를 뿌린다.

◀ 스팀 2~6 ⏳ 23분





▶ 스텀 2-7 23분



▶ 스텀 2-8 17분

발사믹소스 흰살생선찜

재료 흰살생선 2토막(대구, 민어 등, 0.5 kg), 라임 슬라이스 6개(또는 레몬즙 1큰술), 소금 약간, 후춧가루 약간
발사믹소스 올리브유 1/2큰술, 발사믹 식초 1큰술, 양조간장 1큰술, 식초 1큰술, 올리고당 1/2큰술

- 1 흰살생선에 소금, 후춧가루를 뿌린다.
★ 냉동 생선의 경우 자연 해동 후 냉장 상태에서 조리한다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 흰살생선을 놓고 라임 슬라이스를 올린다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [2-7]을 선택하고 조리한다.
- 5 그릇에 흰살생선을 담고 발사믹 소스를 곁들인다.
★ 기호에 따라 구운 감자, 브로콜리 등을 더해도 좋다.



요거트소스 연어찜

재료 연어 2토막(스테이크용, 0.5 kg), 레몬즙 1큰술, 소금 약간
요거트소스 잘게 다진 양파 1/4개분, 떠먹는 플레이인 요구르트 4큰술, 마요네즈 1큰술, 올리고당 1/2큰술, 소금 약간

- 1 연어에 레몬즙, 소금을 뿌린다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 연어를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [2-8]을 선택하고 조리한다.
- 5 그릇에 연어찜을 담고 요거트소스를 곁들인다.
★ 기호에 따라 구운 양파, 줄기콩, 아스파라거스, 토마토 등을 더해도 좋다.



유린기소스 꽃게찜

재료 꽃게 2~4마리(약 0.4~0.8 kg)

유린기소스 통깨 송송 썬 흉고추 1개분, 송송 썬 풋고추 1개분,
설탕 1큰술, 식초 2큰술(기호에 따라 가감), 양조간장 1과 1/2큰술,
생수 1큰술

- 1 꽃게는 조리용 솔로 문질러 깨끗이 씻은 후
다리 끝, 눈, 입 부분을 잘라낸다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후
꽃게를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [2~9]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 5 꽃게는 가위로 먹기 좋은 크기로 자른 후
유린기소스를 곁들인다.



대하찜과 두 가지 소스

재료 대하 10마리(0.3 kg)

거자소스 식초 1/2큰술, 양조간장 1큰술, 매실청(또는 올리고당) 1큰술,
참기름 1작은술, 연겨자 1작은술
레몬 마요소스 레몬즙 1/2큰술, 마요네즈 3큰술, 올리고당 1큰술,
곱게 다진 레몬껍질 1/2작은술(생략 가능), 소금 약간

- 1 대하는 수염을 자르고, 두 번째와 세 번째 마디 사이에
이쑤시개를 넣어 내장을 제거한다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후
대하를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [2~10]를 선택하고 조리한다.
- 5 그릇에 대하찜을 담고 원하는 소스를 곁들인다.

스팀 2~10 15분



스팀 2-11 18분



스팀 2-12 15분

오징어숙회 초무침

재료 오징어 2마리(0.5 kg)

양념 설탕 2큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술,
식초 3큰술(기호에 따라 가감), 양조간장 1/2큰술, 고추장 2와 1/2큰술

- 1 오징어는 몸통에 손을 넣어 내장이 붙은 다리를 잡아당겨 떼어낸다. 몸통 한쪽에 붙은 투명한 뼈를 제거하고, 다리에 붙은 내장을 잘라낸다.
- 2 흐르는 물에서 손으로 다리를 훔어가며 빨판을 제거한다.
- 3 오징어의 몸통과 다리는 먹기 좋은 크기로 썬다.
- 4 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 오징어를 놓는다.
- 5 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후 [스팀] [2-11]을 선택하고 조리한다.
- 6 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 오징어를 넣고 무친다.
★ 어슷 쌈 오이, 채 쌈 양파를 더해도 좋다.



치즈소스 홍합찜

재료 홍합 0.5 kg

양념 다진 청양고추 1개, 다진 흥고추 1개, 다진 마늘 1큰술,

올리브오일 1과 1/2큰술, 소금 약간

치즈소스 슬라이스 치즈 2장, 우유 3큰술, 후춧가루 약간

- 1 홍합은 수염을 손으로 잡아당겨 떼어낸다.
껍데기끼리 비비거나 조리용 솔로 닦아 껍데기에 붙은 불순물을 제거한다. 흐르는 물에 씻은 후 체에 밟쳐 물기를 뺀다.
★ 홍합 손질 7쪽 참고.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 홍합을 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [2-12]를 선택하고 조리한다.
- 5 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 홍합을 넣고 버무린다.
- 6 내열용기에 치즈소스 재료를 넣고 랩을 씌운 다음 전자레인지(800 W)에서 20~40초간 익힌 후 골고루 섞어 홍합찜에 곁들인다.

오리엔탈소스 바지락찜



◀ 스팀 2~13 ⏳ 15분



- 1 불투명한 볼에 바지락, 잠길 만큼의 물 + 소금(1큰술)을 넣고 쟁반을 덮어 30분간 해감시킨다.
★ 해감 바지락의 경우 이 과정을 생략한다.
- 2 바지락을 비벼가며 씻은 후 체에 밟쳐 흐르는 물에 행궈 물기를 뺀다.
- 3 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 바지락을 놓는다.
- 4 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후 [스팀] [2~13]을 선택하고 조리한다.
- 5 작은 볼에 오리엔탈소스 재료를 넣어 섞은 후 바지락찜에 곁들인다.

양념 꼬막찜

재료 꼬막 0.7~0.8 kg

양념 양조간장 1/2큰술, 다진 파 2큰술, 고춧기루 1/2큰술,
깻잎 1큰술, 설탕 1작은술, 참기름 1/2작은술

- 1 불투명한 볼에 꼬막, 잠길 만큼의 물 + 소금(1큰술)을 담고 쟁반을 덮어 30분간 해감시킨다.
★ 해감 꼬막의 경우 이 과정을 생략한다.
- 2 볼에 꼬막, 잠길 만큼의 물을 담고 맑은 물이 나올 때까지 손으로 비벼가며 3~4회 씻는다.
- 3 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 꼬막을 놓는다.
- 4 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓은 후 [스팀] [2~14]를 선택하고 조리한다.
- 5 작은 볼에 양념 재료를 넣어 섞은 후 꼬막찜에 곁들인다.
★ 입이 벌어지지 않은 꼬막은 입의 반대쪽에 숟가락을 일(-)자로 끼워 넣고 90°로 돌려 입을 벌리게 한 다음 껌데기를 제거한다.

◀ 스팀 2~14 ⏳ 21분





▶ 스팀 3-1 55~60분 ① 0.6 kg ② 1.2 kg



▶ 스팀 3-2 35~45분 ① 0.6 kg ② 1.2 kg

통삼겹살찜

재료 통삼겹살 0.6~1.2 kg
밀간 소금 1/2큰술, 맛술 2큰술, 후춧가루 약간

- 1 통삼겹살은 2등분한 후 칼로 깊게 찌른다.
- 2 볼에 밀간 재료를 넣어 섞은 후 통삼겹살을 넣고 버무려 15분간 둔다.
- 3 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300㎖)을 넣고 [찜망]을 올린 후 통삼겹살을 놓는다.
- 4 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 5 [스팀] [3-1]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
★ 기호에 따라 묵은지를 더해도 좋다.

돼지목살찜

재료 통목살 0.6~1.2 kg, 로즈마리 2줄기(생략 가능)
밀간 소금 1/2큰술, 올리브유 2큰술

- 1 목살은 3 cm 두께로 잘라 손질한 후 볼에 밀간 재료와 같이 넣고 버무려 15분간 둔다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300㎖)을 넣고 [찜망]을 올린 후 통목살을 놓고 로즈마리를 올린다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [3-2]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
★ 기호에 따라 쌈채소를 더해도 좋다.



훈제오리찜

재료 훈제오리 슬라이스 0.6 kg, 양파 1/2개, 부추 1줄(50 g)

- 1 양파는 0.3 cm 두께로 채 썰고 찬 물에 10분간 담가 매운맛을 제거한 후 체에 밭쳐 물기를 없앤다.
부추는 4 cm 길이로 썬다.
- 2 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 훈제오리를 놓는다.
- 3 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 4 [스팀] [3-3]을 선택하고 조리한다.
- 5 그릇에 훈제오리를 담고 양파와 부추를 곁들인다.

▶ 스팀 3-3 15분

닭가슴살찜 샐러드

재료 닭가슴살 3~6쪽(0.3~0.6 kg), 샐러드 채소 100 g,
방울토마토 7개
드레싱 밸사믹 식초 1큰술, 올리고당 1큰술, 올리브유 2큰술,
레몬즙 1작은술(기호에 따라 가감), 소금 약간, 통후추 간 것 약간

- 1 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 닭가슴살을 놓는다.
- 2 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 3 [스팀] [3-4]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 4 샐러드 채소는 한 입 크기로 썰고, 방울토마토는 2~4등분한다.
볼에 드레싱 재료를 넣어 섞는다.
- 5 닭가슴살찜은 한 김 식힌 후 0.7 cm 두께로 어슷 썬다.
그릇에 모든 재료를 담고 드레싱을 곁들인다.



▶ 스팀 3-4 24~27분 ① 0.6 kg ② 0.6 kg



찐달걀

재료 달걀 4~8개

- [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 훔에 달걀을 세워 놓는다.

- [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.

- [스팀] [4-1]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

스팀 4-1 15~17분 ① 4개
② 8개

순대찌

재료 순대 0.5 kg

- [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 순대를 놓는다.

- [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.

- [스팀] [4-2]을 선택하고 조리한다.

스팀 4-2 17~19분

찐 만두

재료 냉동 시판 만두 6~12개(0.3~0.6 kg)

- [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 만두를 놓는다.

- [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.

- [스팀] [4-3]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

스팀 4-3 15~22분 ① 0.3 kg
② 0.6 kg

찐빵과 연유소스

재료 냉동 시판 찐빵 4개
연유소스 떠먹는 플레인 요구르트 2큰술,
연유 1큰술

- [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 찐빵을 놓는다.

- [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.

- [스팀] [4-4]을 선택하고 조리한다.

- 작은 볼에 연유소스 재료를 넣어 섞은 후 찐빵에 곁들인다.

스팀 4-4 20분

냉동떡

재료 냉동 떡(백설기, 절편, 가래떡 등)
0.2~0.4 kg, 유자청 2큰술

- [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜망]을 올린 후 떡을 놓는다.

- [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.

- [스팀] [4-5]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

- 그릇에 떡을 담고 유자청을 곁들인다.

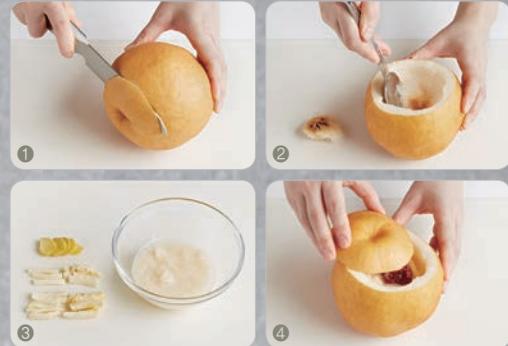
스팀 4-5 22~28분 ① 0.2 kg
② 0.4 kg



배꿀찜

재료 배 1개(500 g), 대추 1알, 도라지 1개(10 g), 은행 3~4알, 생강 1/2개(마늘 크기, 2.5 g), 꿀 1큰술(기호에 따라 가감)

- 1 배의 윗 부분을 뚜껑처럼 3 cm 폭으로 썰어낸다.
숟가락으로 배의 가장자리를 0.7 cm 정도 남겨두고 둥글게 자국을 낸다.
- 2 배의 속을 깊게 파내고, 씨를 제외한 나머지 과육은 따로 모아 둔다.
이때, 배에 구멍이 나지 않게 주의한다.
- 3 믹서에 배 과육을 넣고 곱게 간다.
도라지는 길이로 4등분한 후 3 cm 길이로 썬다.
- 4 배 안에 ③의 과육, 대추, 도라지, 은행, 생강, 꿀을 넣어 채운다.
썰어 놓은 배 윗 부분을 뚜껑처럼 닫는다.
- 5 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 ml)을 넣고 [찜망]을 올린 후 ④의 배를 놓는다.
- 6 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 7 [스팀] [4~6]을 선택하고 조리한다.



▶ 스팀 4~6 ⏳ 40분



견과류 머핀

재료 박력분 1컵(100 g), 달걀 2개, 설탕 6큰술(60 g), 베이킹파우더 1작은술, 소금 1/2작은술, 우유 1/4컵(50 mL), 다진 견과류 3큰술, 다진 건과일 약간(생략 가능)

- 1 불에 달걀, 설탕, 소금을 넣고 핸드믹서 높은 단에서 2분간 설탕이 완전히 녹을 때까지 휘핑한다.
- 2 체에 친 박력분, 베이킹파우더를 넣고 주걱으로 아래에서 위로 뒤집듯이 섞는다.
★ 이때, 코코아가루 1과 1/2큰술을 함께 넣고 초콜릿 머핀을 만들어도 좋다.
- 3 우유와 다진 견과류를 넣고 완전히 섞일 때까지 주걱으로 가볍게 섞는다.
- 4 [스팀쿠커]에 물 1과 1/2컵(300 mL)을 넣고 [찜방]을 올린 후
지름 7 cm, 실리콘 머핀틀 6개를 놓는다.
- 5 실리콘 머핀틀에 ③의 반죽을 채운 후 다진 건과일을 올린다.
★ 지름 7 cm의 일회용 은박지 컵을 사용해도 좋다.
- 6 [뚜껑]을 덮어 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 7 [스팀] [4~7]을 선택하고 조리한다.



☞ 스팀 4~7 13분





직화오븐

강한 열풍을 이용하여 겉은 바삭하게,
속은 촉촉하게 요리할 수 있는 직화오븐.
오븐 요리부터 각종 구이, 냉동식품 등을
빠르게 조리할 수 있답니다.





◀ 스마트쿡 1-1 10분



◀ 스마트쿡 1-2 30분

냉동피자

재료 냉동원형피자 300~400 g

- 1 [발열팬]에 냉동피자를 올려 [높은선택] 위에 놓는다.
- 2 [스마트쿡] [1-1]을 선택하여 조리한다.
- 3 조각피자 또는 두께가 얕은 경우 3~4분 정도 미리 꺼내 주세요.

◆ Tip 냉동피자에 치즈 딥소스를 곁들이면 맛있게 먹을 수 있다. 치즈 딥소스는 우유(1/2컵)를 중탕으로 데운 후 잘게 썬 슬라이스 체다치즈(4장)를 조금씩 넣어가며 녹여 되직하게 농도를 만들면 된다.

마늘치킨

재료 닭 1마리(0.9~1kg), 통마늘 8알, 로즈마리 2대, 버터 2큰술
닭 밑양념 화이트와인 1/2컵, 소금 약간, 후춧가루 약간,
양념 다진 마늘 1큰술, 꿀 1큰술, 올리브유 4큰술

- 1 닭은 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 밑양념에 버무린다.
- 2 닭의 배 속에 통마늘과 로즈마리를 넣어 채운다.
버터는 중탕하여 녹인다.
- 3 양념 재료를 섞어 닭 껌질에 바른 후 버터를 골고루 바른다.
- 4 [낮은선택]에 닭의 가슴 부위가 아래로 향하도록 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 5 [스마트쿡] [1-2]를 선택하여 조리하고 중간에 알림음이 울리면 뒤집어 다시 조리한다.



☞ 스마트쿡 1~3 ☛ 15분

닭갈비

재료 닭다리살 200~250 g, 떡볶이 떡 8개, 양배추 5장(150 g), 당근 1/4개, 고구마(작은 것) 1개, 양파 1개, 청양고추 2개, 흉고추 1개, 대파 1대
양념 설탕 2큰술, 고춧가루 2큰술, 통깨 1큰술, 다진 마늘 1과 1/2큰술, 다진 생강 1/3큰술, 양조간장 3큰술, 청주 2큰술, 물엿 2큰술, 고추장 2큰술, 참기름 1큰술, 카레가루 2작은술, 후춧가루 약간



- 1 양배추는 2×4 cm 크기로 썰고, 고구마는 모양대로 편 썰고, 당근은 부채꼴모양으로 편 썬다.
- 2 양파는 사방 2 cm 크기로 썰고, 청양고추와 흉고추는 어슷 썬다. 대파는 1~2 cm 폭으로 채 썬다.
- 3 닭다리살은 사방 4 cm 크기로 썬다. 양념 재료를 골고루 섞는다.
- 4 볼에 닭다리살과 모든 채소, 떡볶이 떡, 양념 재료를 넣고 버무려 1시간 정도 재운다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은선풍] 위에 놓는다.
- 6 [스마트쿡] [1~3]을 선택하여 조리한다.

☞ Tip 양념에 카레가루를 약간 넣으면 닭의 누린내도 없어지고 깊칠맛이 난다. 떡볶이 떡이 단단하게 굳었을 경우에는 끓는 물에 2분 정도 데쳐 사용하면 된다.



너비아니

재료 쇠고기(채끝살 또는 안심) 0.3 kg, 잣가루 약간
양념 설탕 2큰술, 양조간장 4큰술, 청주 2큰술, 배즙 4큰술, 후춧가루 1/2작은술,
 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술



- 1 쇠고기는 사방 6 cm 크기, 0.5 cm 두께로
포를 떼 앞뒤로 잔칼집을 낸다.
- 2 큰 볼에 양념 재료를 섞은 후 쇠고기를 넣고 버무려 30분간 재운다.
- 3 [발열팬]에 ②의 쇠고기를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트록] [1~4]를 선택하여 알림음이 울리면 쇠고기를 뒤집어 준다.
- 5 조리 후 잣가루를 고명으로 뿌린다.

◀ 스마트록 1~4 ⏳ 11분



◀ 스마트쿡 1~5 ⏳ 10~13분 1마리
2마리



◀ 스마트쿡 1~6 ⏳ 11분

고등어구이

재료 고등어(구이용, 소금 뿌리지 않은 것) 1~2마리, 소금 약간



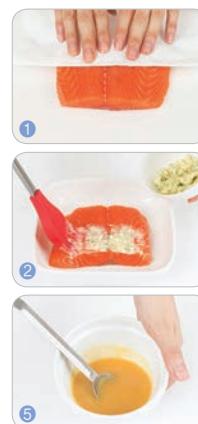
- 1 구이용으로 손질된 고등어를 구입해 깨끗이 씻은 후 물기를 없앤다. 뼈가 있는 경우, 칼을 늦혀 고등어 뼈의 위와 아래 살만 발라낸 후 소금을 뿌려 간한다.
- 2 2~3토막을 내서 살이 두꺼운 등쪽에 칼집을 낸다.
- 3 껍질이 위를 향하도록 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [1~5]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

◀ Tip 고등어는 마트나 시장에서 구이용으로 손질해서 파는 것을 사면 된다. 이때 생선에 소금이 넉넉히 뿌려져 있다면 간을 하지 말고 구운 후 싱거울 경우 간장을 곁들이도록 한다.

연어스테이크

재료 연어(스테이크용) 300 g

마리네이드소스 다진 마늘 1과 1/2큰술, 실온에 두어 말랑해진 버터 2큰술, 레몬즙 1큰술, 로즈마리 가루 1작은술, 파슬리 가루 1작은술, 소금 약간, 후춧가루 약간, 올리브유 2작은술
레몬소스 레몬 껍질 약간, 레몬즙 1과 1/2개분, 양조간장 1작은술, 녹말물 1과 1/2작은술, 버터 1큰술



- 1 연어는 키친타월에 올려 물기를 없앤다.
- 2 마리네이드소스 재료를 섞어 연어 앞뒤로 바르고 30~40분간 재운다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [1~6]을 선택하여 조리한다.
- 5 내열용기에 버터를 제외한 레몬소스 재료를 넣고 [레인지] 기능에서 2분간 가열한 후 버터를 섞어 완성된 요리에 곁들인다.

라자냐

재료 라자냐 8장, 피자 치즈 약간, 올리브유 적당량
미트소스 다진 마늘 1큰술, 다진 양파 1/2개, 다진 당근 1/4개,
 다진 쇠고기 150g, 다진 돼지고기 150g, 토마토소스 2컵,
 월계수 잎 1장, 소금 약간, 후춧가루 약간, 올리브유 1큰술
크림소스 버터 2큰술, 밀가루 2큰술, 우유 1컵



☞ 스마트쿡 1~7 ☛ 14분

1 라자냐는 제품 포장지에 표기된 시간만큼 삶아 찬물에 식힌 후 물기를 없앤다.

2 달군 팬에 올리브유를 두른 후 다진 마늘을 넣어 살짝 볶다가 양파와 당근을 넣어 한번 더 볶는다. 다진 쇠고기와 돼지고기를 넣고 익을 때까지 볶다가 토마토소스와 월계수 잎을 넣고 좀더 끓인 후 소금, 후춧가루로 간하여 미트소스를 만든다.

3 팬에 버터를 녹인 후 밀가루를 넣고 약한 불에서 걸쭉해질 때까지 볶다가 우유를 끓고 좀 더 끓여 크림소스를 만든다.

4 내열용기 한쪽에 올리브유를 바른 후 미트소스, 라자냐, 미트소스, 크림소스 순으로 켜켜이 담고 피자 치즈를 뿌린다.

5 [낮은선택] 위에 ④를 올려 원형접시 중앙에 놓는다.

6 [스마트쿡] 1~7을 선택하여 조리한다.



해산물샐러드

재료 주꾸미 4마리, 새우(대하) 6마리, 브로콜리 1/2개, 양상추 3장, 적양상추 3장, 적양파 1/2개, 올리브유 약간
곶감드레싱 꽃감 2개, 레몬즙 3큰술, 올리고당 2큰술, 올리브유 3큰술, 소금 1/3작은술, 후춧가루 약간



- 1 브로콜리, 양상추, 적양상추는 한입 크기로 뜯고, 적양파는 채 썬 후 찬물에 담갔다가 건져 물기를 뺀다.
- 2 새우는 머리와 내장을 제거하고 껍질을 벗긴다. 주꾸미는 손질해서 길게 반으로 썬다.
- 3 믹서에 꽂감드레싱 재료를 넣고 간다.
- 4 [발열팬]에 브로콜리와 해산물을 올리고 올리브유를 뿌려 [낮은선풍] 위에 올린다.
- 5 [스마트쿡] [1~8]을 선택하여 조리한다. 완료되면 샐러드 채소와 함께 꽂감드레싱을 곁들인다.

◆ Tip 꽂감 대신 감을 사용해도 되는데, 이때는 올리고당을 조금 더 넣는다. 샐러드용 채소는 기호에 따라 다양하게 사용해도 좋다.



◀ 스마트쿡 1~8 ⏰ 11분

◆ Tip 김치는 알맞게 익은 것을 사용해야 맛있다. 만약 김치가 지나치게 많이 익어 신맛이 강하다면, 먼저 김치에 설탕을 조금 넣어 서로 어우러지게 볶은 후 피망을 넣고 함께 볶도록 한다. 이때 설탕은 김치의 신맛을 조금 줄여주는 역할을 한다.



스마트쿡 1~9 10분

감자 김치그라탕

재료 감자 2개(400 g), 배추김치 1컵(200 g), 베이컨 3장, 청피망 1/4개(30 g), 풍피망 1/4개(30 g), 소금 1작은술, 후춧가루 1/4작은술, 우유 2/3컵, 피자치즈 3/4컵



- 1 김자는 껍질을 벗겨 4등분한 후 삶는다. 김치는 양념을 살짝 씻어 5×0.7cm 크기로 썬다. 피망과 베이컨도 김치와 같은 크기로 썬다.
- 2 달군 팬에 베이컨을 넣고 센 불에서 3분간 볶다가 김치와 피망을 넣고 3분간 더 볶는다.
- 3 ①의 김자는 뜨거울 때 으깨 소금, 후춧가루로 간한 후 ②를 넣고 우유를 부어 섞는다.
- 4 내열용기에 ③을 담고 피자치즈를 끌어 뿌린다.
- 5 [낮은설크]에 ④를 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 6 [스마트쿡] [1~9]를 선택하여 조리한다.



스마트쿡 1~10 12분

햄버거스테이크

재료 다진 쇠고기 100 g, 다진 돼지고기 100 g, 양파 1개, 피자치즈 1/3컵(30 g), 토마토 슬라이스 2장, 크래송 약간 (생략 가능), 소금 약간, 후춧가루 약간, 올리브유 적당량
소스 월계수 잎 1장, 레드와인 2큰술, 스테이크소스 2큰술, 토마토케첩 2큰술, 물엿 2큰술, 후춧가루 약간



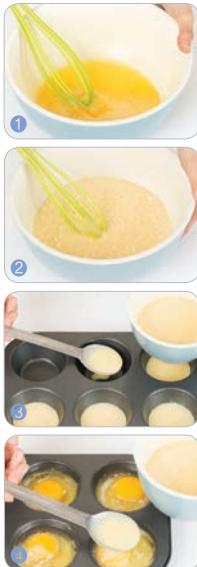
- 1 다진 쇠고기와 돼지고기는 카친타월에 올려 땃물을 제거한다. 냄비에 소스 재료를 넣고 한소끔 끓인다.
- 2 양파 1/2개는 채 썰어 찬물에 담갔다 건지고, 나머지 1/2개는 다진다.
- 3 달군 팬에 올리브유를 두르고 다진 양파를 넣어 볶은 후 소금, 후춧가루로 간한다.
- 4 다진 쇠고기와 돼지고기, 볶은 양파, 소금, 후춧가루를 섞어 잘 치댄 후 2등분하여 둥글 남작하게 빚는다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [높은설크] 위에 놓는다.
- 6 [스마트쿡] [1~10]을 선택하여 조리한 후 중간에 알림음이 울리면 피자치즈를 뿐린다.
- 7 조리가 완료되면 토마토 슬라이스와 양파 채, 크래송을 얹고 ①의 소스를 곁들인다.



☞ 스마트쿡 1-11 25분

계란빵

재료(1판분) 달걀(상온) 8개, 설탕 60 g, 우유 85 g, 강력분 30 g, 박력분 60 g, 베이킹파우더 2 g, 실온에 두어 말랑해진 버터 약간, 소금 약간, 머핀틀(6구)



☞ Tip 머핀틀이 없다면 일반 마트에서 많이 판매하는 1회용 유산지 머핀컵을 사용하면 된다. 또한 머핀틀 안쪽에 1회용 유산지 머핀컵을 넣고 반죽을 담아 구우면 머핀틀에 버터를 바르지 않아도 돼서 더 담백한 계란빵을 만들 수 있다.



☞ 스마트쿡 1-12 12분

시리얼바

재료(6~8개분) 우유 15 g, 버터 3 g, 물엿 60 g, 흑설탕 4 g, 계핏가루 1 g, 해바라기씨 90 g, 콘프레이크 50 g, 호두 40 g, 파이틀(18 cm)



- 1 냄비에 우유, 버터, 물엿, 흑설탕, 계핏가루를 넣고 약한 불에서 꽂인다.
- 2 ①에 해바라기씨, 콘프레이크, 호두를 넣고 잘 섞어 18 cm 파이틀에 담는다.
- 3 ②를 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [1-12]를 선택하여 조리한다.

☞ Tip 시리얼바는 오븐에 구운 후 완전히 식힌 다음에 썰어야 부서지지 않는다. 시리얼은 시판 시리얼이나 뮤즐리 모두 사용할 수 있고 견과류도 다양하게 대체 가능하다. 기호에 따라 말린 과일을 더해도 맛있다.

마르게리따피자

재료(1판분) 밀가루(강력분) 125 g, 인스턴트 드라이 이스트 3 g, 설탕 5 g, 소금 3 g, 따뜻한 물 1/3컵, 올리브유 1/2큰술, 토마토소스 1/4컵, 방울토마토(슬라이스한 것) 4개, 피자치즈 110 g, 바질 잎 4장

- 1 밀가루를 체에 내려 볼에 담은 후 이스트, 설탕, 소금을 서로 닿지 않게 넣는다.
- 2 ①에 따뜻한 물을 넣어 반죽한 후 반죽이 뭉쳐지면 올리브유를 넣고 10분간 더 반죽한다.
- 3 완성된 반죽을 동글려서 볼에 담아 랩이나 젖은 거즈로 씌운 후 [낮은식쇠]에 올려 [오븐] 기능에서 40°C로 40분간 1차 발효한다.
- 4 밀대를 이용해 ③의 반죽 안쪽은 0.3 cm 두께로 얇게 밀고, 가장자리는 0.5 cm 두께로 만다. ★ 오븐에서 구울 때 반죽이 부풀어오르는 것을 방지하기 위해서 포크로 구멍을 낸다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올린 후 토마토소스를 바르고 방울토마토를 올린 후 피자치즈를 뿌려 [낮은식쇠]에 올린다.
- 6 [스마트쿡] [1-13]을 선택하여 조리한 후 꺼내 바질 잎을 얹는다.

• **Tip** 마르게리따피자는 19세기 당시 최고 요리사가 마르게리따여왕에게 이탈리아 국기에 들어있는 색깔의 재료 – 토마토(붉은색), 바질 잎(초록색), 모짜렐라 치즈(하얀색)를 토픽으로 올려 바쳤던 피자다. 현대 이탈리아의 대표적인 기본 피자로 손꼽히며 전세계적으로 널리 사랑받고 있다.

◀ 스마트쿡 1-13 16분



단호박 부추군만두



재료 만두피 8장, 단호박 1/16통(50 g), 부추 20줄기(10 g), 양파 1/6개(30 g), 불린 당면 1/3컵(30 g), 소금 1/4작은술, 양조간장 1작은술, 참기름 1/3작은술, 포도씨유 2큰술

- 1 단호박, 부추, 양파는 사방 0.3 cm 크기로 잘게 다진다.
- 2 당면은 끓는 물에 넣고 2분간 삶아 1cm 길이로 썬다.
- 3 달군 팬에 포도씨유(1큰술)를 두르고 양파를 넣어 중간 불에서 1분간 볶다가 단호박을 넣고 1분간 더 볶아 소금으로 간한다.
- 4 불에 당면, 단호박, 부추, 양파, 소금, 양조간장, 참기름을 넣고 골고루 섞는다.
- 5 만두피에 ④를 1큰술 정도 넣은 후 가장자리에 물을 바르고 반으로 접어 불인다.
- 6 ⑥에 포도씨유(1큰술)를 바르고 [발열팬]에 올려 [낮은 nhiệt] 위에 놓는다.
- 7 [스마트쿡] [1~14]를 선택하여 조리한다.

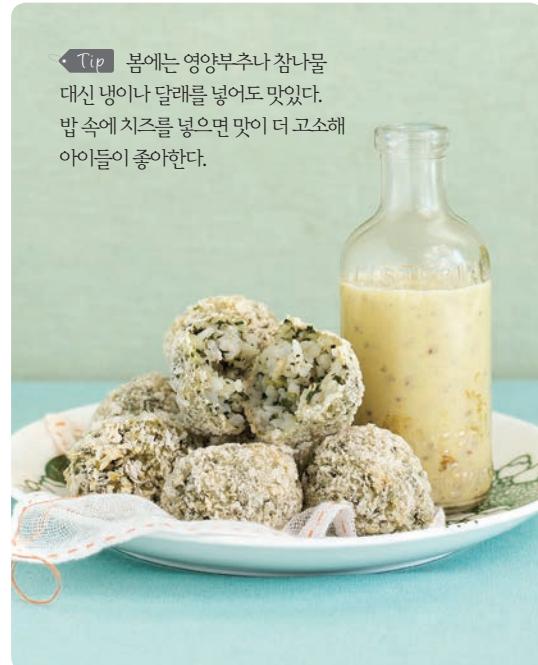
◆ Tip 군만두에 곁들이는 초간장은 양조간장과 식초, 물을 1:1:2의 비율로 섞어 만들고, 기호에 따라 다진 파, 고춧가루, 참기름 등을 더한다.
단호박은 레인지에 2분정도 조리하면 자르기 쉽다.



◀ 스마트쿡 1~14 16분



오븐 스마트쿡 1~15 25~27분



오븐 스마트쿡 1~16 17~21분

누룽지

재료 밥 1공기, 흑설탕 1작은술, 검은깨 1작은술



- 1 내열용기에 모든 재료를 섞은 후 [발열팬]에 올려 [낮은선크] 위에 놓는다.
- 2 [오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 25~27분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [1~15]를 선택하여 조리한다.

Tip 누룽지에 잣멸치, 견과류, 맙린 과일 등을 올린 후 피자치즈를 뿌려 전자레인지에서 30~40초 정도 돌리면 아이들에게 영양 만점인 누룽지 카나페가 된다.

나물밥 크로켓

재료 밥 1공기, 영양부추 10줄기(10 g), 참나물 10 g, 취나물 10 g, 참기름 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간, 밀가루 1/2컵, 달걀 1개, 빵가루 1컵
소스 영양부추 5줄기(5 g), 마요네즈 2큰술, 씨거자 1작은술



- 1 영양부추, 참나물, 취나물은 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 잘게 다진다.
소스용 영양부추는 끓는 물에 살짝 데쳐 다진다. 달걀은 곱게 문다.



- 2 달군 팬에 참기름을 두르고 ①의 나물을 넣어 중간 불에서 살짝 볶다가 밥, 소금, 후춧가루를 넣고 2분간 더 볶아 한 김 식힌다.



- 3 ②를 한입 크기로 동그랗게 빚은 후 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.



- 4 [발열팬]에 올려 [낮은선크] 위에 놓는다.
또는 [스마트쿡] [1~16]을 선택하여 조리한다.

- 5 소스 재료를 섞어 요리에 곁들인다.

바비큐립

재료 돼지 등갈비 0.4~0.8 kg, 양송이버섯 2개, 양파 1/2개, 스테이크소스 1과 1/2컵, 버터 약간, 물 2큰술, 월계수 잎 1장

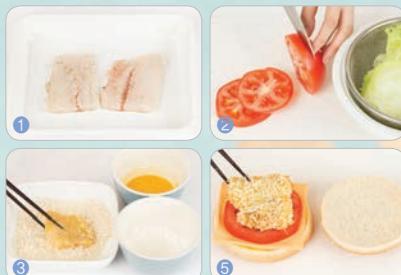
- 1 돼지 등갈비는 안쪽의 속껍질을 제거하고 3~4마디 크기로 등분한 후 찬물에 1시간 정도 담가 핏물을 뺀다.
- 2 큰 볼에 ①의 등갈비, 스테이크소스(1컵)를 넣고 버무려 15~20분간 재운다.
- 3 양송이버섯은 반으로 썰고, 양파는 잘게 다진다.
- 4 팬에 버터를 녹인 후 양파를 넣어 중간 불에서 갈색이 날 때까지 볶다가 양송이버섯을 넣고 2분간 더 볶는다.
- 5 ④의 팬에 남은 스테이크소스(1/2컵), 물, 월계수 잎을 넣고 꽂여 소스를 만든다.
- 6 [높은석쇠]에 ②의 등갈비를 올려 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 7 [스마트쿡] [1~17]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리하고 알림음이 울리면 립을 뒤집어 준다. 완료되면 ⑥의 소스를 곁들인다.



◀ 스마트쿡 1~17 ⏳ 20~25분 ① 0.4 kg
② 0.8 kg

생선가스버거

재료 햄버거 빵 4개, 동태포(또는 대구포) 0.2 kg, 토마토 1개,
양상추 4장, 슬라이스치즈 4장, 타르타르소스 2큰술,
머스터드소스 2큰술, 올리브유 1큰술
동태포 밑간 소금 약간, 후춧가루 약간
동태포 튀김옷 밀가루 1작은술, 달걀 1개, 빵가루 1/2컵,
파슬리가루 1작은술



- 동태포는 밑간에 30분간 재운다. 달걀은 곱게 풀고, 빵가루와 파슬리가루는 잘 섞는다.
- 토마토는 1cm 두께로 슬라이스하고, 양상추는 씻어 물기를 뺀다.
- ①의 동태포에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌 후 올리브유를 바르고 [발열팬]에 올려 [낮은온도] 위에 놓는다.
- [스마트쿡] [1~18]을 선택하여 조리한다.
- 햄버거 빵에 타르타르소스와 머스터드소스를 바른 후 슬라이스치즈, 토마토, 구운 생선가스, 양상추 순으로 얹는다.

• Tip 새콤하면서 개운한 맛이 있는 타르타르소스는 특히 생선튀김에 잘 어울린다. 만드는 법은 다진 양파(1/4개분), 다진 피클(2개분), 마요네즈(3큰술), 머스터드(약간)를 골고루 섞으면 된다.

◆ Tip 깐소새우 소스에 쓰인 두반장은 대두, 누에콩, 고추, 마늘, 설탕 등을 넣어 발효시킨 중국의 장류다. 집에 없다면 약간 맛의 차이는 있지만 된장과 고추장을 1:1 비율로 섞어 대체해도 된다.



▣ 오븐 스마트쿡 1~19 14~16분

◆ Tip 튀김옷 반죽이 약간 묽기 때문에 [발열팬]에 흘러 놓아 붙을 수 있으니 종이포일을 깔고 고기를 올리는 것이 좋다. 또한 팬에 고기를 올릴 때 고기 사이의 간격을 넉넉히 두어 올려야 익으면서 서로 들러붙지 않는다.



▣ 스마트쿡 1~20 18분

깐소새우

재료 새우(중하) 20마리, 녹말가루 1큰술, 달걀 1개, 빵가루 1/2컵, 다진 파 1큰술, 참기름 약간
새우 밑간 소금 약간, 후춧가루 약간, 청주 1작은술
소스 설탕 2큰술, 다진 마늘 2큰술, 토마토케첩 5큰술, 두반장 1/2큰술, 고추기름 4큰술



- 1 새우는 2~3번 째 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한 후 머리와 껍질을 제거한다. 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 밑간한다.
- 2 달걀은 곱게 푼 뒤 ①의 새우에 녹말가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 4 [오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 14~16분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [1~19]를 선택하여 조리한다.
- 5 냄비에 소스 재료를 넣고 중간 불에서 3분간 볶은 후 구운 새우를 넣고 뒤섞어 불을 끈다. 참기름과 다진 파를 뿌려 접시에 담는다.

탕수육

재료 돼지고기(등심) 0.2 kg, 파인애플 100 g, 당근 1/4개, 오이 1/4개, 목이버섯 3장(30 g), 소금 약간, 후춧가루 약간
튀김옷 달걀흰자 1개분, 녹말가루 1컵, 물 1/3컵
소스 설탕 1/2컵, 식초 1/4컵, 물 1/4컵, 양조간장 1큰술, 녹말가루 2큰술



- 1 파인애플, 당근, 오이, 목이버섯은 한입 크기로 썬다.
- 2 돼지고기는 길이 5 cm, 두께 1 cm 크기로 썰어 키친타월로 물기를 없앤 후 소금, 후춧가루로 간한다.
- 3 튀김옷 재료를 섞어 돼지고기에 입힌 후 [발열팬]에 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [1~20]을 선택하여 조리한다.
- 5 팬에 녹말가루를 제외한 소스 재료를 넣고 중간 불에서 끓어오르면 ①을 넣고 1분간 더 끓인다. 녹말가루를 넣고 휘저어 걸쭉해지면 탕수육에 곁들인다.

편리한 기능



시간이 오래 걸리는 음식들을 손쉽게 할 수 있는 편리한 기능.
빠른 요리, 발효, 건조 등 자동메뉴 버튼만 누르면 기본 제빵 발효뿐 아니라
요구르트, 식혜, 과일칩 등 다양한 요리를 간편하게 할 수 있답니다.

빠른
요리



◀ 스마트쿡 2-1 ⏳ 10~16분

빠른
요리



◀ 스마트쿡 2-2 ⏳ 8분

과일잼

재료

1. 바나나잼 바나나 200 g, 설탕 100 g
2. 키위잼 키위 200 g, 설탕 100 g
3. 파인애플잼 파인애플 과육 200 g, 설탕 100 g



- 1 1L 이상 용량의 내열용기에 잘게 다진 과일 재료와 분량의 설탕을 넣고 잘 섞는다.
- 2 [스마트쿡] [2-1]을 선택하고 원하는 과일 종류에 맞춰 조리한다.
(1 - 바나나, 2 - 키위,
3 - 파인애플)

해물짬뽕라면

재료 양파 1/4개, 각종 해산물 (새우, 오징어, 홍합살 등) 120 g, 다진미늘 1작은술, 올리브유 1큰술, 고춧가루 1큰술, 두반장 1큰술, 라면 1봉지

- 1 달군 후라이팬에 올리브유와 다진 미늘을 넣고 마늘향이 날때까지 볶은 다음 고춧가루를 넣어 1분간 더 볶는다.
- 2 ①에 슬라이스한 양파와 각종 해산물을 넣고 3분간 볶는다.
- 3 내열 용기에 뜨거운 물 450 ml에 라면스프를 넣고 잘 풀어준 뒤 면과 ②를 넣고 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 4 원형접시 중앙에 놓고 [스마트쿡] [2-2]를 선택하여 조리한다.

◀ Tip 바나나잼은 다른 잼들과 달리 색깔이 쉽게 변색되니 냉장고에 오래 보관할 것이라면 설탕과 함께 레몬즙을 약간 뿌리면 좋다. 또는 완성된 바나나잼에 중탕으로 녹인 초콜릿을 섞어 바나나초코잼을 만들어도 된다.

◀ Tip 해산물에 껌질이 있는 조개를 사용할 경우에는 끓는 물에 살짝 데쳐 사용하거나 후라이팬에서 볶을 때 더 오래 볶아준다.



▶ 스마트쿡 2~3 5시간



▶ 스마트쿡 2~4 7시간

요구르트

재료 우유 2와 1/2컵(500 ml), 떠먹는 플레인 요구르트 1통(100 g)



- 1 우유는 중탕하거나 [레인지]
기능에서 30초~1분간 조리하여
따뜻하게 데운다.
- 2 내열용기에 우유, 플레인
요구르트를 넣고 잘 섞어
랩을 씌운다.
- 3 [스마트쿡] [2~3]을 선택하여
5시간 조리한다.

◆ Tip 요구르트는 다양한 음료나 드레싱 재료로 써도
잘 어울린다. 막서에 제철 과일과 요구르트, 레몬즙, 물을 넣고
갈아서 인도의 대표 음료이자 요구르트 음료인 라씨를 만들어도
맛있다. 달콤한 맛의 과일과 요구르트를 간 후 꿀, 소금을 더해
샐러드 드레싱으로 활용해도 좋다.

식혜

재료 엿기름 2컵, 미지근한 물 10컵, 따뜻한 밥 1/2컵기, 설탕 1과 1/2컵



1 엿기름은 촘촘한 주머니에 넣고
물에 3~4시간 정도 담가 우린다.

2 내열용기에 ①의 윗물만 따라낸
후 밥, 설탕(1/2컵)을 넣고 잘 섞어
랩을 씌운다.

3 [스마트쿡] [2~4]를 선택하여
7시간 조리한다.

4 조리가 완료되면 밥알은 건져
찬물에 행군 후 냉장 보관한다.

5 냄비에 남은 국물과 설탕(1컵)을
넣고 거품을 건져가며 꽂은 후
식혀 냉장 보관한다. 먹기 직전에
밥알을 띄워 마신다.

빵 반죽

재료 밀가루(강력분) 250 g, 인스턴트 드라이 이스트 4 g, 소금 5 g, 설탕 20 g, 우유 140 g, 실온에 두어 말랑해진 버터 20 g

- 1 강력분을 체에 내려 볼에 담은 후 이스트, 소금, 설탕을 서로 닿지 않게 넣는다.
- 2 우유를 중탕하여 미지근하게 데운 후 ①에 넣고 잘 섞는다.
- 3 ②에 버터를 넣고 골고루 섞어 반죽한 후 볼에 담아 랩을 씌운다.
- 4 [낮은선택]에 ③을 옮겨 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 5 [오븐] 기능에서 40°C로 40분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [2~5]를 선택하여 조리한다.



발효

◀ 스마트쿡 2~5 ⏳ 40분

피자 반죽

재료 밀가루(강력분) 200 g, 인스턴트 드라이 이스트 4 g, 소금 4 g, 설탕 10 g, 미지근한 물 1/2컵, 올리브유 1큰술

- 1 강력분을 체에 내려 볼에 담은 후 이스트, 소금, 설탕을 서로 닿지 않게 넣는다.
- 2 ①을 섞은 후 올리브유를 넣어 손바닥으로 비벼 섞는다.
- 3 물을 조금씩 넣으며 반죽하다가 작업대에 반죽을 던져 턱탁 소리가 날 정도로 치댄다.
- 4 볼에 올리브유를 살짝 바르고 반죽을 담아 랩을 씌운다.
- 5 [낮은선택]에 ④를 옮겨 원형접시의 중앙에 놓는다.
- 6 [오븐] 기능에서 40°C로 40분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [2~6]을 선택하여 조리한다.



발효

◀ 스마트쿡 2~6 ⏳ 40분





건조
☞ 스마트쿡 2~7 ☛ 2시간 30분



건조
☞ 스마트쿡 2~8 ☛ 2시간 50분
☞ 스마트쿡 2~9 ☛ 1시간

육포

재료 쇠고기(흉두깨살) 0.6 kg

양념 배1/4개, 사과 1/4개, 대파 1뿌리, 마늘 4쪽, 물 1/2컵, 간장 1/2컵, 설탕 1/2큰술, 청주 1/3컵, 꿀 1/2큰술



1 쇠고기는 0.3 cm 두께로 얇게 슬라이스한 뒤 물에 담가 핏물을 빼고 키친타월로 물기를 없앤다.



2 큰 불에 양념 재료를 섞어 ①의 쇠고기를 넣고 냉장고에서 하룻밤 정도 재운다.

3 [낮은선택]에 ②를 올려 원형접시 중앙에 놓는다.

4 [오븐] 기능에서 100°C로 2시간30분 조리한다.
또는 [스마트쿡] [2~7]을 선택하여 조리하여 조리한다.

☞ Tip 육포를 잘못 보관하면 산패된 기름 풍미가 날 수 있으니, 만들어 완전히 식힌 후 종이포일로 싸서 지퍼백에 담아 냉동실에 보관한다.

말린 애호박

재료 애호박 1개

1 애호박은 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 0.5 cm 두께로 슬라이스한다.

2 [낮은선택]에 ①을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.

3 [오븐] 기능에서 100°C로 3~4시간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [2~8]을 선택하여 조리한다. 조리 중간에 뒤집는다.

말린 표고버섯

재료 생표고버섯 5~6송이

1 표고버섯은 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 0.5 cm 두께로 슬라이스한다.

2 [낮은선택]에 ①을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.

3 [오븐] 기능에서 80°C로 1~2시간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [2~9]을 선택하여 조리한다. 조리 중간에 뒤집는다.

☞ Tip 표고버섯을 말리면 향이 풍부해지고 식감이 쫄깃해져 더 맛있다. 국이나 찌개에는 멸치, 다시마 등과 함께 처음부터 넣고 끓여 국물 맛을 내는데 활용하고, 볶음에는 미지근한 물에 5~10분 정도 담가 부드럽게 불린 후 사용하면 된다.



건조

말린 감자 & 고구마칩

재료

말린 감자 감자 1개(0.2 kg), 소금 약간

고구마칩 고구마 1개(0.2 kg), 설탕 약간

- 1 감자 또는 고구마는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 0.3 cm 두께로 슬라이스한다.
- 2 [낮은선크]에 ①을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 3 [오븐] 기능에서 100°C로 2~3시간 조리한다. 또는 [스마트쿡]
감자 – [2-10], 고구마 – [2-11]을 선택하여 조리한다. 조리가 반정도 진행되면
중간에 한번 뒤집는다. 기호에 따라 소금이나 설탕을 뿌려 먹는다.

말린 감자 스마트쿡 2-10 1시간 40분

고구마칩 스마트쿡 2-11 2시간 20분



건조

사과칩

재료 사과 1개

- 1 사과는 깨끗이 씻어 사과 씨 빼는 도구로 씨를 제거한 후 0.3 cm 두께로 슬라이스한다.

- 2 [낮은선크]에 ①을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.

- 3 [오븐] 기능에서 80°C로 3~4시간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [2-12]를 선택하여 조리한다.
조리가 반정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.

스마트쿡 2-12 2시간 30분



◆ Tip 여름에는 습한 날씨로 인해 쉽게
눅눅해질 수 있으니 바짝 건조해 수분을 충분히
날린다.



건조

파인애플칩 & 바나나칩

재료

파인애플칩 파인애플 1/2개
바나나칩 바나나 1개

- 1 파인애플 또는 바나나는 껍질을 벗기고 0.3~0.5 cm 두께로 슬라이스한다.
- 2 [낮은석쇠]에 ①을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 3 [오븐] 기능에서 80°C로 3~4시간 조리한다.
또는 [스마트쿡] 파인애플 - [2-13], 바나나 - [2-14]를 선택하여 조리한다.
조리가 반정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.

파인애플칩 스마트쿡 2-13 2시간 50분

바나나칩 스마트쿡 2-14 2시간 30분



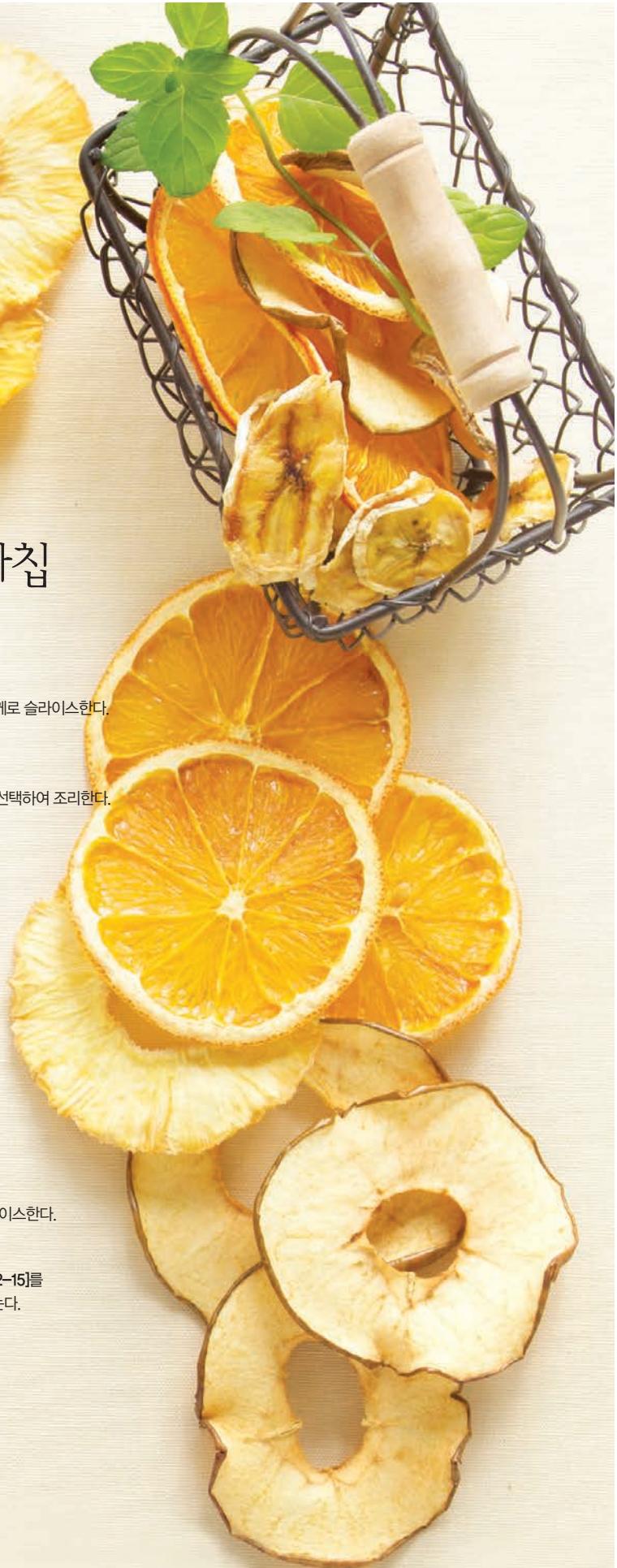
건조

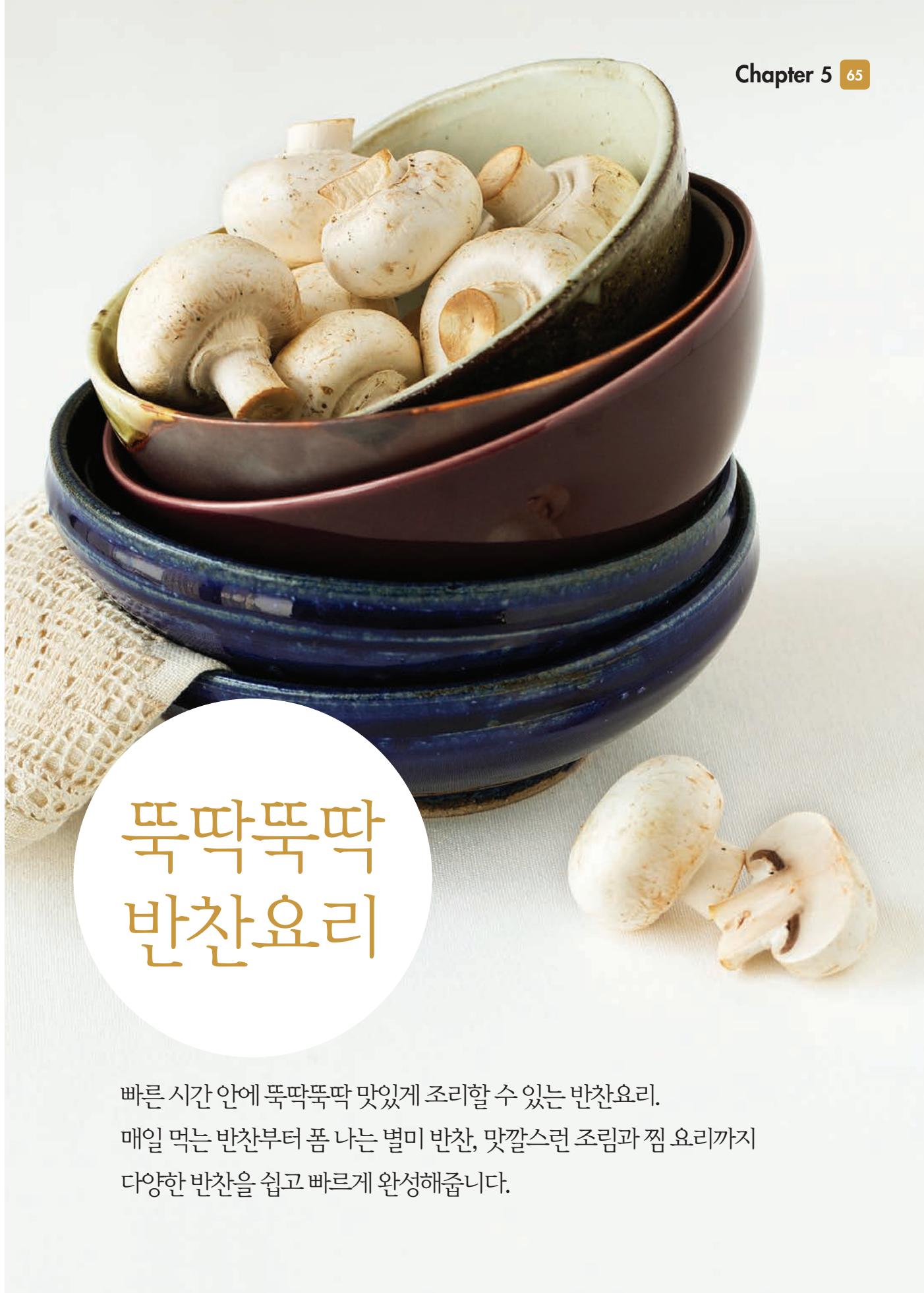
오렌지칩

재료 오렌지 1개

- 1 오렌지는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 0.3~0.5 cm 두께로 슬라이스한다.
- 2 [낮은석쇠]에 ①을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 3 [오븐] 기능에서 80 °C로 3~4시간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [2-15]를 선택하여 조리한다. 조리가 반정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.

스마트쿡 2-15 1시간 10분





뚝딱뚝딱 반찬요리

빠른 시간 안에 뚝딱뚝딱 맛있게 조리할 수 있는 반찬요리.

매일 먹는 반찬부터 폼 나는 별미 반찬, 맛깔스런 조림과 찜 요리까지

다양한 반찬을 쉽고 빠르게 완성해줍니다.



◀ 스마트쿡 3-1 ⏰ 5분



◀ 스마트쿡 3-2 ⏰ 15분

애호박나물

재료 애호박 1개, 뜨고추 1/2개, 흥고추 1/2개, 소금 1/3작은술, 물 1컵
양념 통깨 1/3작은술, 다진 마늘 1/3작은술, 참기름 약간

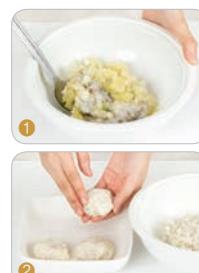


- 1 애호박은 0.5 cm 두께의 반달모양으로 썬 후 소금물에 3분간 절여 물기를 없앤다.
- 2 뜨고추와 흥고추는 송송 썰어 물에 담근 후 훤훔들어 쟁여 씨를 제거한다.
- 3 내열용기에 애호박과 양념 재료를 넣고 버무린 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 4 [스마트쿡] [3-1]을 선택하여 조리한다.

▶ Tip 애호박에는 치유성 비타민인 베타카로틴이 풍부하게 들어 있어 양념에 참기름을 넉넉히 더해주면 체내 흡수율을 높일 수 있다.

새우어묵

재료 칵테일 새우살 10마리(0.2 kg), 양파 1/4개, 대파 5 cm, 마늘 2쪽, 생강즙 1/2큰술, 녹말가루 3큰술, 밀가루 3큰술, 달걀흰자 2큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간
소스 마요네즈 2큰술, 식용유 2큰술, 머스터드 1/2작은술



- 1 빙서에 양파, 대파, 마늘, 생강즙을 넣고 곱게 갈아 굽게 다진 새우살과 섞는다.
- 2 ①에 녹말가루, 밀가루, 달걀흰자를 넣고 반죽한 후 8등분하여 타원형으로 빚는다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [3-2]를 선택하여 조리한 후 소스를 섞어 곁들인다.

▶ Tip 냉동 새우살을 해동할 때는 찬물에 10분 정도 담가 녹인 후 헹구면 된다. 물기는 최대한 제거해야 하니 해동 후에는 키친타월에 올려 톡톡 두들겨 물기를 짹 제거하고 다지도록 한다.



스마트쿡 3-3 14분



스마트쿡 3-4 20분

호두 멸치볶음

재료 파리고추 30개(120 g), 잔멸치 2컵(100 g), 호두 20알(100 g), 통깨 약간, 참기름 약간
양념 설탕 3큰술, 양조간장 4큰술, 청주 1큰술, 물 1큰술, 후춧가루 약간, 다진 마늘 1작은술



1 파리고추는 꼭지를 떼고
이쑤시개로 몇 군데 구멍을 낸다.
잔멸치는 체에 밟쳐 불순물을
털어내고, 호두는 적당한 크기로
썬다.



2 내열용기에 파리고추, 잔멸치,
호두, 양념 재료를 넣고 골고루
버무린다.

3 [낮은식쇠]에 ②를 올려
원형접시 중앙에 놓는다.

4 [스마트쿡] [3-3]을 선택하여
조리한다.

5 조리가 완료되면 참기름을 넣고
뒤섞은 후 통깨를 뿌린다.

우엉 캐슈넛조림

재료 우엉채 1대분(200 g), 캐슈넛 1컵(100 g), 물엿 1큰술, 깨소금 약간
양념 설탕 1큰술, 양조간장 2큰술, 올리고당 2큰술,
참기름 1과 1/2큰술, 들기름 1큰술, 후춧가루 약간, 물 3/4컵



1 우엉채는 찬물에 담가 아린 맛을
제거한다.



2 [발열팬]에 캐슈넛을 올려
[높은식쇠] 위에 놓은 후
[그릴] 기능에서 3~5분간 굽는다.



3 내열용기에 우엉채, ②의 캐슈넛,
양념 재료를 넣고 버무린 후
종이포일로 덮는다.

4 [낮은식쇠]에 ③을 올려 원형접시
중앙에 놓는다.

5 [스마트쿡] [3-4]를 선택하여
조리한다. 조리 중간 골고루 섞는다.

6 조리가 완료되면 물엿을 넣고
뒤섞은 후 깨소금을 뿌린다.

감자조림

재료 감자 2개

양념 설탕 1큰술, 양조간장 2큰술, 물 2큰술,
참기름 1/3큰술, 통깨 약간, 후춧가루 약간,
다진 파 1/3작은술, 다진 마늘 1/3작은술

- 1 감자는 껍질을 벗겨 사방 2cm 크기로 썬 후 찬물에 담가 녹말기를 제거한다.
- 2 내열용기에 양념 재료를 섞은 후 감자를 넣고 끄무려 20분간 재운다.
- 3 [스마트쿡] [3~5]를 선택하여 조리한다.
조리 중간에 골고루 섞는다.



스마트쿡 3~5 14분

무조림

재료 무 350 g, 국물용 멸치(머리와 내장 제거한 것) 5마리, 물 1컵

양념 고춧가루 2큰술, 다진 마늘 1큰술,
양조간장 3큰술, 맛술 1큰술, 조청 1큰술

- 1 무는 1~1.5cm 두께의 부채꼴 모양으로 썬다. 양념 재료를 골고루 섞는다.
- 2 얇고 넓은 내열용기에 무를 담고 양념을 끼얹는다. 무가 잠길 만큼 물을 붓고 국물용 멸치를 넣는다.
- 3 [스마트쿡] [3~6]을 선택하여 조리한다.
조리 중간에 골고루 섞는다.



스마트쿡 3~6 35분



연근조림

재료 연근 1개(250 g), 식용유 1/2큰술, 통깨 1/2작은술, 참기름 1/2작은술
양념 황설탕 1큰술, 양조간장 3큰술, 맛술 1큰술, 올리고당 1큰술

- 1 연근은 필러로 껍질을 벗겨 0.5 cm 두께로 편 썬다. 찬물이나 식초물(물 3컵 + 식초 1작은술)에 20분 정도 담가두었다가 체에 밭쳐 물기를 뺀다.
- 2 [발열팬]에 연근을 올리고 식용유를 골고루 발라 [높은설크] 위에 올린다. [그릴] 기능에서 투명해질 때까지 7~10분간 굽는다.
- 3 양념 재료를 섞은 후 얇고 넓은 내열용기에 ②의 연근과 함께 넣고 버무린다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은설크] 위에 놓는다.
- 5 [오븐] 가능에서 190 °C로 예열없이 14분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [3~7]을 선택하여 조리한다. 조리 중간에 골고루 섞는다.
- 6 조리가 완료되면 참기름을 넣고 뒤섞은 후 통깨를 뿌린다.





◀ 스마트쿡 3~8 ⏰ 20분



◀ 스마트쿡 3~9 ⏰ 10분

쇠고기장조림

재료 쇠고기(홍두깨살) 0.6 kg, 키위 과육 1/2개,

삶은 매추리알 16개(생략 가능)

양념 생강편 2쪽, 설탕 2큰술, 맛술 1큰술, 물엿 2큰술, 후춧가루 약간, 양조간장 3/4컵, 물 2/3컵



1 쇠고기는 16등분한 후 키위와 함께
끓는 물에 넣고 3~4분간 살짝
데쳐 불순물을 제거한다.



2 내열용기에 쇠고기, 삶은 매추리알,
양념 재료를 넣고 30분간 재운 후
매추리알은 건져둔다.

3 [스마트쿡] [3~8]을 선택하여
조리한다. 조리 중간에 골고루
섞는다.

4 조리가 완료되면 매추리알을 넣고
뒤섞는다.

새송이장조림

재료 새송이버섯 3개, 양파 1/4개, 청양고추 1개, 홍고추 1개, 마늘 2쪽

양념 양조간장 3큰술, 청주 1큰술, 물엿 2큰술, 설탕 1작은술,

참기름 1/2작은술, 물 1/4컵



1 새송이버섯은 0.5 cm 두께로
모양을 살려 길게 썰고, 양파는
3×2 cm 크기로 썬다.



2 청양고추와 홍고추는 2 cm 폭으로
썰고, 마늘은 얇게 저민다.



3 내열용기에 양념 재료를 섞은
후 새송이버섯, 양파, 청양고추,
홍고추, 마늘을 넣는다.

4 [스마트쿡] [3~9]를 선택하여
조리한다. 조리 중간에 골고루
섞는다.

◀ Tip 키위는 단백질을 분해하는 성분이 있어서 양념에 키위즙을
넣고 쇠고기를 재우면 육질이 부드러워진다.

◀ Tip 아이들도 먹기 좋게 매운 맛이 없도록 하려면 청양고추나
홍고추 대신 오이고추, 아삭이고추, 파프리카 등으로 대체한다.

황태강정

재료 불린 황태 1마리, 참기름 3큰술
양념 설탕 1큰술, 다진 파 1/3큰술, 다진 마늘 1/3큰술,
 맛술 2큰술, 고추장 2큰술, 참기름 1큰술, 깨소금 약간

- 1 황태는 가위를 이용해 지느러미를 자르고 적당한 크기로 썰어 참기름을 곁고루 바른다.
- 2 양념 재료를 섞어 황태에 곁고루 바른 후 [발열팬]에 올려 [낮은불] 위에 놓는다.
- 3 [스마트쿡] [3~10]을 선택하여 조리한다.



◀ 스마트쿡 3~10 ⏳ 11분



▣ 오븐 ↗ 스마트쿡 3~11 ⏳ 3분



▣ 레인지 + 그릴 ↗ 스마트쿡 3~12 ⏳ 8분

뱅어포구이

재료 뱅어포 2장(30 g), 통깨 약간
양념 올리고당 1큰술, 고추장 2큰술, 다진 마늘 1작은술,
양조간장 1작은술, 참기름 1작은술



- 1 뱅어포는 양손으로 잡고 찢어지지
않게 살살 비벼 불순물을 제거한다.
- 2 양념 재료를 섞어 뱅어포 앞뒤에
골고루 바른다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [높은석쇠]
위에 놓는다.
- 4 [오븐] 기능에서 180 °C에서
예열없이 3분간 조리한다. 또는
[스마트쿡] [3~11]을 선택하여
조리한 후 통깨를 뿌린다.

◆ Tip 고추장 양념 대신 간장 양념을 하면 어린 아이들도
맵지 않아 잘 먹는다. 간장 양념은 양조간장(1/2큰술), 청주(1큰술),
올리고당(큰술), 다진 마늘(2작은술)을 골고루 섞어 만든다.

꼬막양념구이

재료 꼬막 0.5 kg
양념 풋고추 1/3개, 홍고추 1/3개, 양조간장 1큰술, 설탕 1작은술,
고춧가루 1작은술, 다진 파 1/2작은술, 참기름 1/2작은술



- 1 꼬막은 얇은 소금물에 담가
2시간 정도 해감한 후 바らく바らく
문질러 씻는다.
- 2 풋고추와 홍고추를 다져 나머지
양념 재료와 함께 골고루 섞는다.
- 3 나열용기에 꼬막을 담아
랩을 씌운 뒤 [레인지] 기능에서
3~5분간 조리한다.
- 4 ③의 꼬막 입이 벌어지면 한쪽
껍질을 떼어내고 양념을 조금씩
끼얹은 후 [발열팬]에 올려
[높은석쇠] 위에 놓는다.
- 5 [그릴] 기능에서 8분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [3~12]를
선택하여 조리한다.



그릴 스마트쿡 3~13 12분



스마트쿡 3~14 10분

더덕구이

재료 더덕 8~10뿌리

양념 설탕 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 통깨 1/3큰술,
다진 마늘 1/2큰술, 물 1큰술, 고추장 2큰술, 참기름 1큰술



- 1 더덕은 껍질을 벗겨 반으로 가른 후 방망이로 밀어 납작하게 펤다.
- 2 양념 재료를 섞어 더덕 앞뒤에 골고루 바른다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [그릴] 기능에서 12분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [3~13]을 선택하여 조리한다.

Tip 더덕을 손질할 때는 겉의 흙을 털어낸 뒤 흐르는 물에 깨끗이 씻어 칼이나 필러로 껍질을 벗긴다. 이때 나오는 더덕의 진액은 손에 묻으면 잘 씻겨지지 않으니 가급적 일회용 장갑을 끼고 손질하는 것이 좋다. 또는 뜨거운 물에 짙은 소금을 약간 넣고 더덕을 담갔다가 바로 건진 후 찬물에 행궈 껍질을 벗기면 끈적한 진액이 더덕 내부로 스며들어 조금 더 쉽게 벗길 수 있다.

두릅 쇠고기산적

재료(4개분) 쇠고기(산적용) 0.2 kg, 두릅 8개, 찹쌀가루 1큰술,

나무꼬치 4개

쇠고기 양념 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 양조간장 2큰술, 참기름 1큰술,
후춧가루 약간, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술



- 1 쇠고기는 키친타월에 올려 핏물을 제거한 후 길이 6 cm, 두께 1.5 cm 크기로 썬다.
- 2 두릅은 억센 줄기는 잘라내고 순만 손질한다. 위생팩에 두릅과 찹쌀가루를 담고 훈들어 가루를 골고루 입힌다.
- 3 큰 볼에 양념 재료를 섞은 후 쇠고기를 넣고 30분간 재운다.
- 4 꼬치에 두릅과 쇠고기를 번갈아 2개씩 꽂은 후 [발열팬]에 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 5 [스마트쿡] [3~14]를 선택하여 조리한다.

새송이떡갈비

재료 갈비 0.3kg, 새송이버섯 2개, 뜯고추 1/2개, 흥고추 1/2개
양념 설탕 1/2큰술, 청주 1/2큰술, 양조간장 1과 1/2큰술,
키위즙 1큰술, 후춧가루 1/4작은술, 다진 마늘 1작은술,
다진 파 1작은술, 참기름 1/2작은술

- 1 갈비는 찬물에 1시간 정도 담가 핏물을 뺀 후 살만 발라
곱게 다진다.
- 2 새송이버섯은 0.5cm 두께로 모양을 살려 길게 썰고,
풋고추와 흥고추는 다진다.
- 3 큰 볼에 ①의 갈바살, 뜯고추, 흥고추, 양념 재료를 넣고
골고루 섞어 치댄다.
- 4 새송이버섯에 ③을 0.5cm 두께로 감싼 후 [발열팬]에 올려
[높은선택] 위에 놓는다.
- 5 [직화오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 11~13분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [3~15]를 선택하여 조리한다.



직화오븐 스마트쿡 3~15 11~13분





☞ 스마트쿡 3~16 ☛ 18분



☞ 레인지 ☛ 스마트쿡 3~17 ☛ 15~17분 ☐ 0.2 kg ☐ 0.4 kg

명란달걀찜

재료 달걀 2개, 명란젓 1/2개(30 g), 양파(소) 1/4개, 대파 10 cm, 후춧가루 약간, 청주 1작은술, 참기름 1/2작은술, 멸치 육수 1/2컵



- 1 달걀은 곱게 풀어 체에 내린다.
- 2 명란은 껍질을 갈라 속만 파내고, 양파와 대파는 잘게 다진다.
- 3 내열용기에 달걀물, 명란, 양파, 대파, 후춧가루, 청주, 참기름, 멸치 육수를 넣고 잘 섞어 종이포일로 덮는다.
- 4 [낮은선택] 위에 ③을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 5 [스마트쿡] [3~16]을 선택하여 조리한다.

김치찜

재료 묵은 김치 0.2~0.4 kg, 통깨 1큰술, 들기름 1큰술, 물 1/2컵



- 1 묵은 김치는 한입 크기로 썰어 들기름과 통깨를 넣고 버무린다.
- 2 내열용기에 ①의 김치를 담고 물을 부어 랩을 씌운 후 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 3 [레인지] 기능에서 15~17분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [3~17]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
조리 중간에 골고루 섞는다.

☞ Tip 명란달걀찜에 넣을 멸치 육수는 물 1컵에 멸치 5마리를 넣고 센 불에서 끓여 바글바글 끓으면 약한 불로 줄여 10분간 더 끓인 후 체에 밟쳐 만든다.



오븐 스마트쿡 3~18 9~12분



스마트쿡 3~19 15분

아삭이고추전

재료 아삭이고추 3개, 다진 쇠고기 70 g, 두부 30 g, 밀가루 1큰술, 달걀 1개, 포도씨유 1큰술
양념 고추장 1큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1/2작은술, 양조간장 1/4작은술, 꿀 1작은술, 참기름 1/4작은술



- 두부는 면보에 싸서 물기를 꼭 짠 후 칼등으로 눌러 곱게 으깬다. 여기에 다진 쇠고기, 양념 재료를 더해 골고루 섞는다.
- 아삭이고추는 반 갈라 씨를 제거한 후 안쪽에 밀가루를 묻히고 ①을 채운다.
- ②의 소를 채운 부분에 밀가루를 묻히고 달걀물을 바른다. 고추 껍질 부분에는 포도씨유를 바른다.
- [발열팬]에 ③을 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- [오븐] 기능에서 190 °C로 예열없이 9~12분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [3~18]을 선택하여 조리한다.

Tip 아삭이고추 대신 오이고추나 풋고추를 써도 된다.
고추 안쪽에 밀가루를 묻힐 때는 골고루 묻혀야 고추와 속재료가 분리되지 않아 모양도 예쁘고 먹기에도 좋다.

두부완자전

재료 두부 100 g, 다진 쇠고기 200 g, 당근 1/5개(40 g), 양파 1/4개, 대파 1/4개, 달걀노른자 1개분, 부침가루 2큰술, 소금 1작은술, 후춧가루 약간, 깨소금 약간
다진 마늘 1작은술, 맛술 1작은술, 식용유 적당량



겉은 노릇노릇, 속은 부드럽고 촉촉하게 익혀주는 구이요리.
기름기 짹뺀 생선구이, 쫄깃하게 구운 해물요리, 속까지 부드럽게 익힌
고기요리 등 다양하게 즐겨보세요.

노릇노릇 구이요리





◀ 스마트쿡 4-1 10~12분 ① 1/2마리 ② 1마리



◀ 스마트쿡 4-2 11~15분 ① 2마리 ② 4마리

삼치구이

재료 삼치 1/2~1마리(500 g)

레몬소스 레몬 슬라이스 1개분, 청주 1큰술, 맛술 1큰술,
굵은 소금 1작은술



1 구이용으로 손질된 삼치를 구입해 깨끗이 씻은 후 물기를 없앤다.
뼈가 있는 경우, 칼을 눕혀 삼치 뼈의 위와 아래 살만
발라낸다.



2 2~3토막을 내서 살이 두꺼운
등쪽에 칼집을 낸 후 레몬소스
재료를 잘 섞어 삼치 위에 뿌려
10분간 재운다.

3 껍질이 위를 향하도록 [발열팬]에
올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.

4 [스마트쿡] [4-1]을 선택하고 원하는
분량에 맞춰 조리한다.

◀ Tip 삼치는 마트나 시장에서 구이용으로 손질해서 파는 것을
사면 된다. 이때 생선에 소금이 넉넉히 뿌려져 있다면 간을 하지
말고 구운 후 싱거울 경우 간장을 곁들이도록 한다.

꽁치구이

재료 꽁치 2~4마리(120~150 g), 소금 약간



1 꽁치는 젓가락을 이용해 아가미
안쪽의 내장을 빼낸다. 가위로
지느러미를 제거하고 깨끗이 씻은
물기를 없앤다.



2 살이 두꺼운 등쪽에 2 cm 간격으로
어슷하게 칼집을 낸다. 소금을 뿌려
간한 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠]
위에 놓는다.

3 [스마트쿡] [4-2]를 선택하고
원하는 분량에 맞춰 조리한다.

◀ Tip 꽁치는 비린내가 강해 신선한 것을 골라야 한다.
눈이 선명하고 몸체에 광택과 탄력이 있으며 작지만 통통한 것이
맛있다.



◀ 스마트쿡 4-3 ⏳ 13~15분 ① 2토막
② 4토막
③ 6토막



◀ 스마트쿡 4-4 ⏳ 12~15분 ① 1마리
② 2마리

갈치구이

재료 갈치(10 cm 길이) 2~6토막, 소금 약간



- 1 갈치는 칼등으로 은색 바늘을 벗기고 깨끗하게 씻어 물기를 없앤 후 소금을 뿌려 간한다.
- 2 [발열팬]에 갈치를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [스마트쿡] [4-3]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

조기구이

재료 조기 1~2마리(180~200 g), 소금 약간, 식용유 약간

- 1 조기는 가위를 이용해 지느러미와 비늘을 제거한다.
깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 소금을 뿌려 간한다.
- 2 ①의 조기 앞뒤로 칼집을 낸 후 식용유를 바르고 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [스마트쿡] [4-4]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

◆ Tip 갈치가 남았을 때는 찬물에 깨끗하게 씻어 청주를 뿌린 후 한 토막씩 종이포일로 감싸 지퍼백에 담아 얼린다.
이렇게 하면 비린내도 적고 서로 들러붙지 않아 꺼내 먹기도 편하다.



◀ 스마트쿡 4~5 ⏰ 13분



◀ 스마트쿡 4~6 ⏰ 11분

병어구이

재료 병어 1마리(250~300 g), 소금 약간, 청주 1작은술,
양념 양조간장 2큰술, 후춧가루 약간, 다진 마늘 1작은술,
다진 쪽파 1작은술, 레몬즙 1작은술

- 1 병어는 내장을 제거한 후 깨끗이 씻어 물기를 없애고 앞뒤로 칼집을 낸다.
- 2 ①의 병어에 소금과 청주를 뿌려 밀간한 후 양념 재료를 섞어 앞뒤로 골고루 바른다.
- 3 [발열팬]에 ②의 병어를 올려 [낮은선풍] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [4~5]를 선택하여 조리한다.

코다리구이

재료 코다리 2마리, 식용유 1큰술, 깻잎 3장
코다리 밀양념 청주 1큰술, 다진 생강 1/4작은술
양념 고춧가루 2큰술, 양조간장 2큰술, 멸치액젓 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 매실액 1작은술, 올리고당 1작은술, 참기름 1작은술

- 1 코다리는 가위를 이용해 지느러미를 제거한 후 뼈를 발라내고 7 cm 길이로 썬다.
- 2 키친타월로 코다리의 물기를 없앤 후 밀양념해 식용유를 바른다.
- 3 깻잎은 동그랗게 말아 가늘게 채 썬다. 양념 재료는 골고루 섞는다.
- 4 [발열팬]에 ③의 코다리를 올려 [높은선풍] 위에 놓는다.
- 5 [스마트쿡] [4~6]를 선택하여 조리한 후 조리 중에 알림음이 울리면 양념을 바르고 조리한다.
- 6 조리가 완료되면 그릇에 담고 깻잎채를 곁들인다.

새우구이

재료 새우(중하) 8~16마리

- 1 새우는 수염을 자르고 깨끗이 씻은 후 2~3번쨰 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한다.
- 2 [발열팬]에 새우를 가지런히 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [스마트쿡] [4~8]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



☞ 스마트쿡 4~8 ⏳ 7~9분 ① 8마리 ② 16마리



☞ 스마트쿡 4~7 ⏳ 8~10분 ① 1마리 ② 2마리

통오징어구이

재료 오징어 1~2마리

양념 설탕 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 통깨 1/3큰술,
다진 마늘 1/2큰술, 고추장 2큰술, 참기름 2큰술, 물 1큰술

- 1 오징어 몸통에 손을 넣어 내장을 당겨 빼낸다. 내장은 잘라 버리고 깨끗이 씻는다.
- 2 양념 재료를 섞어 오징어 몸통과 다리에 골고루 바른 후 30분간 재운다.
- 3 [발열팬]에 ②의 오징어를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [4~7]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.





직화오븐 스마트쿡 4~9 9분



직화오븐 스마트쿡 4~10 8분

홍합치즈구이

재료 홍합 400 g, 파프리카 1/3개, 날치알 1/3컵, 빵가루 6큰술, 피자치즈 3/4컵

홍합 밑간 화이트와인 2큰술, 후춧가루 약간



① 홍합은 수염을 떼고 껌질끼리 비벼
깨끗이 씻은 후 꿀는 물에 넣고
삶는다. 입이 벌어지면 꺼내 한쪽
껍질을 떼어낸다.



② ①의 홍합을 밑간에 재운다.
파프리카는 사방 0.5 cm 크기로
작게 썬다.



③ ②의 홍합에 파프리카, 날치알,
빵가루, 피자치즈를 올린 후
[발열팬]에 올려 [높은식쇠] 위에
놓는다.

④ [직화오븐] 기능에서 200 °C로
예열없이 10분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [4~9]를 선택하여
조리한다.

◆ Tip ◆ 구운 홍합에 파마산 치즈가루나 다진 파슬리를
뿌려 먹으면 더욱 맛있게 즐길 수 있다.

전복구이

재료 전복 5마리(60 g), 실온에 두어 말랑해진 버터 2큰술,
다진 파슬리 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 레몬즙 1작은술,
소금 약간, 후춧가루 약간



① 전복은 솔을 이용해 깨끗이
씻은 후 꿀는 물에 살짝 데쳐
살만 떼어낸다.



② 가위를 이용해 전복의 내장, 쓸개,
모래주머니를 제거하고 입을
잘라낸 후 입 부분을 놀려 이물질을
빼낸다.



③ ②의 전복은 껌데기가 붙어 있던
반대쪽에 사선으로 칼집을 낸다.



④ 전복을 제외한 모든 재료를 섞는다.
⑤ 전복의 칼집 넓은 부분에 ④를
적당량 올린 후 [발열팬]에 올려
[높은식쇠] 위에 놓는다.



⑥ [직화오븐] 기능에서 200 °C로
예열없이 8분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [4~10]을 선택하여
조리한다.



직화오븐+ 그릴 스마트쿡 4-11 12분



스마트쿡 4-12 18분

키조개쌈장구이

재료 키조개 2개, 양파 1/4개, 청양고추 1개, 홍고추 1/2개, 쪽파 3뿌리, 다진 마늘 1작은술, 피자치즈 1/2컵

쌈장소스 청주 1큰술, 된장 1/2큰술, 설탕 1작은술, 고춧가루 1작은술, 통깨 1/2작은술, 양조간장 1작은술, 고추장 1/2작은술, 참기름 1작은술



1 키조개는 칼로 살살 살만 떼어낸 후 내장을 제거하고 3cm 길이로 썬다. 껌질은 깨끗이 씻어둔다.



2 양파, 청양고추, 홍고추, 쪽파는 잘게 다진다.



3 볼에 키조개살, 다진 채소, 다진 마늘, 쌈장소스 재료를 넣고 잘 섞는다.



4 키조개 껌질에 ③을 나눠 담고 피자치즈를 올린 후 [발열팬]에 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.

5 [직화오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 10분간 조리한 후 [그릴]

기능에서 2~3분간 더 조리한다. 또는 [스마트쿡] [4-11]을 선택하여 조리한다.

불닭구이

재료 닭고기(넓적다리살) 500 g, 떡볶이 떡 8개(100 g)

닭고기 밑간 청주 1큰술, 소금 1/3작은술, 후춧가루 약간,

생강즙 1작은술

양념 양조간장 1큰술, 물엿 2큰술, 토마토케첩 2큰술, 고추장 1큰술, 고추기름 1큰술, 후춧가루 약간, 다진 마늘 1작은술, 다진 생강 1작은술



1 닭고기는 사방 4~5 cm 크기로 썬 후 밑간에 버무려 30분간 재운다.



2 팬에 양념 재료를 넣고 중간 불에서 살짝 볶는다. 양념을 반으로 나눠 닭고기와 떡을 각각 넣고 버무린다.



3 [발열팬]에 올려 ②의 닭고기를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.

4 [스마트쿡] [4-12]를 선택하여 조리한 후 중간에 알림음이 울리면 떡을 넣고 다시 조리한다.

◆ Tip 닭은 우유에 30분 정도 담갔다가 조리하면 잡내가 확 줄어든다. 더욱 매콤하게 즐기려면 기호에 따라 양념에 매운 고춧가루를 1작은술~1/2큰술 정도 추가한다.

스테이크

재료 쇠고기(1.5~2 cm 두께) 0.2~0.4 kg, 소금 약간, 후춧가루 약간

- 1 쇠고기는 칼등으로 두들겨 소금, 후춧가루로 간한 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 2 [스마트쿡] [4~13]을 선택한 후 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



① 스마트쿡 4~13 ② 9~11분 ① 0.2 kg ② 0.4 kg

통마늘구이

재료 통마늘 4~6개, 올리브유 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간

- 1 통마늘은 꼭지를 칼로 잘라낸 후 지저분한 겉껍질을 제거해 깨끗이 씻는다.
- 2 올리브유를 바르고 소금, 후춧가루로 간한 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [그릴] 기능에서 9분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [4~14]를 선택하여 조리한다.



① 그릴 ② 스마트쿡 4~14 ③ 9분





☞ 스마트쿡 4-15 ⏳ 7~9분 ① 0.2 kg
② 0.4 kg



☞ 스마트쿡 4-16 ⏳ 8~11분 ① 2개
② 4개
③ 6개

고추장삼겹살

재료 삼겹살(7~8 mm 두께) 0.2~0.4 kg

양념 설탕 1큰술, 고춧가루 2큰술, 양조간장 1큰술,
파인애플 간 것 3큰술, 고추장 2큰술, 다진 마늘 1작은술



- 1 양념 재료를 골고루 섞는다.
- 2 ①에 삼겹살을 넣고 버무려 30분간 재운다. ★ 삼겹살 길이가 긴 것은 10 cm 길이로 썰어 준비한다.
- 3 [발열팬]에 ②의 삼겹살을 가지런히 펴서 올린 후 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [4-15]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



소시지구이

재료 수제소시지 2~6개(120~360 g)



- 1 소시지에 칼집을 낸 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 2 [스마트쿡] [4-16]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

☞ Tip 구운 소시지에는 토마토케첩이나 허니머스터드 소스를 곁들인다.

가래떡구이

재료 가래떡(12 cm 길이) 2~4줄, 참기름 약간, 꿀(또는 조청) 약간

- 1 가래떡에 참기름을 골고루 바른 후 [발열팬]에 나란히 올려 [높은식쇠] 위에 놓는다.
- 2 [직화오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 9~11분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [4~17]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 기호에 따라 꿀이나 조청을 곁들인다.

그릴 스마트쿡 4~17 9~11분 ① 2개
② 4개

그릴 스마트쿡 4~19 6~8분 ① 20일
② 40일
③ 60일

은행구이

재료 은행 20~60알, 소금 약간, 포도씨유 약간, 나무꼬치 4~12개

- 1 은행은 소금, 포도씨유와 함께 버무려 나무꼬치에 5알씩 꽂는다.
 - 2 [발열팬]에 은행꼬치를 올려 [높은식쇠] 위에 놓는다.
 - 3 [그릴] 기능에서 6~8분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [4~19]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- Tip 은행은 철에 따라 무른정도가 다르기 때문에 제철 은행이 아닌 경우 [그릴] 기능으로 2~5분가량 더 조리해준다.



새송이 간장구이

재료 새송이버섯 3개

양념 설탕 1큰술, 양조간장 2큰술, 후춧가루 1/8작은술,
다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술

- 1 새송이버섯은 2 cm 두께로 모양을 살려 길게 썬 후 격자무늬로 칼집을 낸다.
- 2 양념 재료를 섞어 새송이버섯에 골고루 바른 후 [발열팬]에 올려 [높은식쇠] 위에 놓는다.
- 3 [스마트쿡] [4~18]를 선택하여 조리한다.

스마트쿡 4~18 9분

별다른 반찬 없이도 맛있게 뚜딱 비울 수 있는 한그릇요리.

속 든든한 아침 메뉴는 물론, 몸에 좋은 영양밥과 푸짐한 그라탕까지
자동메뉴 버튼 하나로 손쉽게 만들어 보세요.

알콩달콩 한그릇요리





◀ 스마트쿡 5-1 ⏰ 25분



◀ 스마트쿡 5-2 ⏰ 6분

쇠고기 야채죽

재료 쌀 1컵, 다진 쇠고기 100 g, 당근 1/6개(30 g), 양파 1/4개(50 g), 애호박 1/9개(30 g), 따뜻한 물 3컵, 참기름 1/2큰술, 소금 약간
양념 양조간장 1큰술, 참기름 1/2큰술



- 쌀은 3시간 정도 불린 후 체에 밟쳐 물기를 빼고 물(1컵)과 함께 막서에 넣어 굵게 간다. 다진 쇠고기는 양념에 버무려 [메인재료] 기능에서 3분간 조리한 후 곱게 다진다.
- 당근과 양파는 잘게 다지고, 애호박은 굵게 돌려 깎아 잘게 다진다.
- 1L 이상의 내열용기에 쌀, 쇠고기, 다진 채소, 물(2컵), 참기름을 넣고 섞은 후 소금으로 간하고 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- [스마트쿡] [5-1]을 선택하여 조리한다. 조리 중간과 완료 후 잘 저어준다.

버섯 건강 영양죽

재료 찬밥 2공기, 표고버섯 1개, 양송이버섯 2개, 물 4컵, 소금 약간, 식용유 약간
표고버섯 양념 후춧가루 약간, 다진 마늘 약간, 양조간장 약간, 참기름 약간
고명 잣가루 1작은술, 호두가루 1작은술



- 막서에 찬밥과 물을 넣고 곱게 간다.
- 표고버섯은 채 썰어 양념한 후 팬에 넣고 중간 불에서 1분간 볶는다.
- 양송이버섯은 반 자르고 얇게 편 썰어 소금으로 간한 후 팬에 넣고 중간 불에서 2분간 볶는다.
- 내열용기에 모든 재료를 넣고 섞은 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- [스마트쿡] [5-2]를 선택하여 조리한 후 고명을 뿐린다. 조리 중간에 잘 저어준다.

◆ Tip 죽에 들어가는 버섯을 한번 볶아서 넣는 이유는 버섯의 수분이 날아가 물이 덜 생기고 씹는 맛이 더욱 쫄깃해지기 때문이다.



◀ 스마트쿡 5-3 ⏰ 11분



◀ 스마트쿡 5-4 ⏰ 9분

단호박 크림수프

재료 단호박 1/2개(500 g), 양파 1/4개(60 g), 우유 2컵,
버터 2큰술(20 g), 소금 약간



◆ Tip 우유 대신 무가당 두유를 넣어도 된다. 보다 고소한 맛을
내고 싶다면 우유를 줄이고 생크림을 더한다. 수프를 담은 후
장식용으로 잘게 썰어 약힌 단호박이나 구운 빵(크루통), 견과류 등을
토핑하면 좋다.

양송이 크림수프

재료 양송이 10개(200 g), 물 1컵, 버터 1큰술(10 g), 밀가루 1큰술(10 g),
우유 1컵, 생크림 1/4컵(50 g), 소금 1/3큰술, 후춧가루 약간



◆ Tip 양송이버섯의 껍질은 벗겨로우면 벗기지 않아도 된다.
대신 면보나 키친타월로 양송이버섯을 깨끗하게 닦아준다.

야채수프

재료 양배추 1장(20 g), 당근 1/6개(30 g), 양파 1/5개(40 g), 표고버섯 1개(20 g), 토마토 1개(200 g), 스파게티면 25g닥(20 g), 월계수 잎 1장, 뜨거운 물 2컵, 토마토소스 3큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간, 다진 파슬리 약간, 다진 마늘 2작은술, 올리브유 2작은술



- 1 양배추, 당근, 양파는 사방 1cm 크기로 썬다. 표고버섯은 밑동을 떼고 0.5 cm 두께로 편 썬다.
- 2 토마토는 끓는 물에 살짝 데쳐 껍질을 벗기고 싸를 제거한 후 사방 1cm 크기로 썬다. 스파게티면은 위생팩에 넣고 잘게 부순다.
- 3 내열용기에 모든 재료를 넣고 섞은 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.

4 [스마트쿡] [5~5]를 선택하여 조리한다. 조리 중간에 잘 저어준다.

• Tip 야채수프에 탄수화물인 스파게티면을 잘라 넣으면 포만감을 더 줄 수 있다. 스파게티면은 위생팩에 넣어 부수면 튀는 것 없이 깔끔하다.



▶ 스마트쿡 5~5 20분

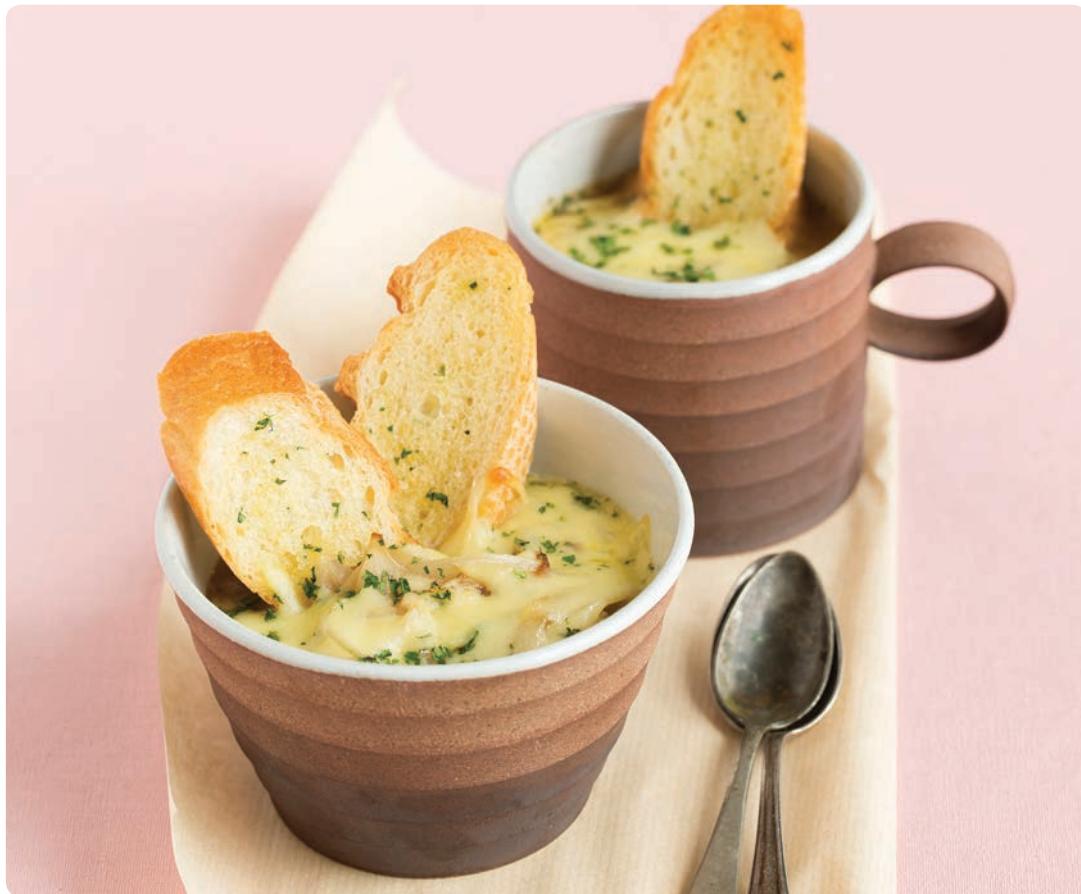
토마토 해산물수프

재료 바지락 20개, 흉합 15개, 새우 12마리, 오징어 몸통 1/2마리, 미늘 2쪽, 바질 잎 3장, 월계수 잎 1장, 물 2컵, 토마토소스 5큰술, 올리브유 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간

- 1 바지락은 얇은 소금물에 담가 6시간 정도 해감한다.
흉합은 수염을 떼고 껍질끼리 비벼 깨끗이 씻는다.
- 2 새우는 머리와 내장을 제거하고 껍질을 벗긴다.
오징어 몸통은 껍질을 벗겨 1cm 폭의 링 모양으로 썬다.
- 3 미늘과 바질 잎을 다진 후 내열용기에 모든 재료를 넣고 잘 섞는다. 랩을 씌우고 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 4 [스마트쿡] [5~6]을 선택하여 조리한다.
조리 중간에 잘 저어준다.



▶ 스마트쿡 5~6 20분



오븐 스마트오븐 5~7 8분

양파수프

재료 양파 1개, 무염버터 1큰술, 소금 1/4작은술,
후춧가루 1/6작은술, 밀가루 1작은술, 닭 육수 2컵,
월계수 잎 1장, 바게트 4조각, 올리브유 약간,
피자치즈 3/4컵, 파슬리가루 약간

- 1 양파는 0.3 cm 두께로 가늘게 채 썬다.
- 2 달군 냄비에 버터를 녹인 후 양파와 소금, 후춧가루를 넣고 센 불에서
갈색이 날 때까지 6분간 볶다가 밀가루를 넣고 1분간 볶는다.
- 3 ②에 닭 육수와 월계수 잎을 넣고 끓어오르면 중약 불로 줄여 10분간 둥근하게
끓인 후 월계수 잎만 건져낸다. 끓이면서 거품을 걷어낸다.
- 4 바게트는 양쪽 면에 올리브유를 바르고 [낮은설크] 위에 놓는다.
[오븐] 기능에서 180 °C로 예열없이 5분간 굽는다.
- 5 오븐용 용기 2개에 ③을 나눠 담고 구운 바게트를 2쪽씩 올린 후
피자치즈와 파슬리가루를 뿌린다.
- 6 [발열팬]에 ⑤를 올려 [낮은설크] 위에 놓는다.
- 7 [오븐] 기능에서 180 °C에서 예열없이 8분간 조리한다.
또는 [스마트오븐] [5~7]을 선택하여 조리한다.

◆ Tip 이 메뉴는 대표적인 프랑스 수프인 프렌치 어니언수프를 가정식으로
변형한 것이다. 구운 빵은 수프 국물에 푹 잠기게 넣거나 살짝 꽂아 치즈를 뿌려
구우면 된다.





◀ 스마트쿡 5~8 ⏰ 10분



◀ 스마트쿡 5~9 ⏰ 20분

콩나물밥

재료 찬밥 2공기, 콩나물 3줌(150 g), 다진 쇠고기 50 g
쇠고기 양념 설탕 1/4큰술, 양조간장 1/2큰술, 후춧가루 약간,
 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술
양념장 고춧가루 1큰술, 다진 파 1/2큰술, 양조간장 2큰술,
 참기름 1큰술, 통깨 1작은술, 다진 마늘 1작은술



- 1 다진 쇠고기는 양념에 조물조물 무친다.
- 2 콩나물은 깨끗이 씻은 후 체에 밭쳐 물기를 뺀다. 양념장 재료를 골고루 섞는다.
- 3 내열용기에 ①의 쇠고기를 얇게 칼고 밥을 담은 후 콩나물을 얹고 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 4 [스마트쿡] [5~8]을 선택하여 조리한 후 원료되면 양념장을 곁들인다.

고구마밥

재료 블린 쌀 1컵, 고구마 1개(200 g), 은행 8개, 물 1파 1/2컵



- 1 고구마는 껍질을 벗겨 사방 1cm 크기로 썰고, 은행은 껍질을 벗긴다.
- 2 내열용기에 모든 재료를 넣고 섞은 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 3 [스마트쿡] [5~9]를 선택하여 조리한다. 조리 중간에 잘 저어준다.

◀ Tip 은행 껍질이 잘 벗겨지지 않는다면, 달군 팬에 식용유를 약간 두르고 은행을 넣어 중간 불에서 볶은 후 키친타월에 올려 비벼가며 벗긴다.

단호박 영양밥

재료 쌀 1컵, 단호박(사방 1cm 크기로 썬 것) 1컵,
물 2컵, 소금 약간, 대추 1개, 해바라기씨 1큰술, 잣 1큰술
양념장 국간장 1큰술, 통깨 약간, 다진 파 약간,
양조간장 1작은술, 참기름 약간



- 1 미서에 단호박과 물을 넣고 곱게 간다.
- 2 쌀은 씻은 후 소금과 함께 ①의 단호박 물에 30분 정도 담가둔다.
- 3 내열용기에 모든 재료를 넣고 섞은 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
[스마트쿡] [5~10]을 선택하여 조리한 후 양념장을 섞어 곁들인다.
조리 중간에 잘 저어준다.



◀ 스마트쿡 5~10 ⏳ 20분

우유 채소영양밥

재료 불린 쌀 1컵, 불린 찹쌀 1컵, 우유 1과 1/2컵,
훈합콩 1/2컵, 당근 1/4개, 밤 4개, 대추 3개, 수삼 1뿌리
양념장 다진 풋고추 1개분, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술,
양조간장 3큰술, 청주 1큰술, 통깨 약간, 참기름 약간



- 1 훈합콩은 물에 담가 30분 정도 불린다. 양념장 재료를 골고루 섞는다.
- 2 당근은 사방 1cm 크기로 썰고, 밤은 껍질을 벗겨 4등분한다.
- 3 내열용기에 양념장을 제외한 모든 재료를 넣고 섞은 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 4 [스마트쿡] [5-11]을 선택하여 조리한 후 양념장을 곁들인다.
조리 중간에 잘 저어준다.



◀ 스마트쿡 5-11 ⏳ 25분



☞ 스마트쿡 5~12 16분

버섯리조또

재료 불린 쌀 1컵, 말린 표고버섯 20 g, 양파 50 g, 올리브유 1작은술, 따뜻한 물 2와 1/2컵, 우유 1/2컵, 버터 2큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간, 다진 파슬리 약간



- 1 말린 표고버섯은 따뜻한 물에 10분 정도 불려 부드러워지면 물기를 없애고 밀동을 잘라 얇게 슬라이스한다. 양파는 다진다.
- 2 내열용기에 쌀, 표고버섯, 양파, 올리브유, 물을 넣고 섞은 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 3 [스마트쿡] [5~12]를 선택하여 조리한다. 알림음이 울리면 우유를 넣고 잘 섞어 조리한다.
- 4 ③에 버터, 소금, 후춧가루를 넣고 섞은 후 다진 파슬리를 뿌린다.

☞ Tip 리조또는 이탈리아의 대표적인 쌀요리다. 팬에 올리브유를 두르고 불린 쌀을 볶은 후 물이나 육수 등을 넣고 끓이다가 마지막에 우유나 생크림, 버터 등을 넣어 걸쭉한 농도와 고소한 풍미를 내서 완성한다.



◆ Tip 오징어 대신 잘게 다진 새우살이나
닭가슴살 등을 넣어도 잘 어울린다.
아이가 어려 매운맛을 먹지 못한다면
양념의 고추장을 빼고 소금을 조금 더
넣어 간을 맞춘다.

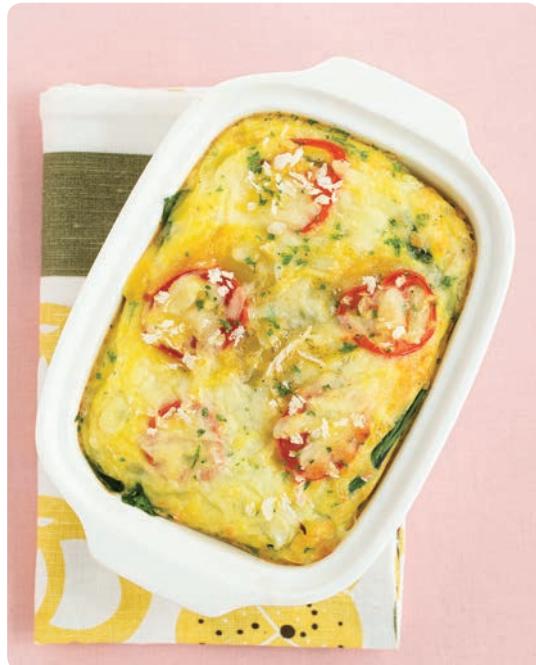
오븐 스마트락 5~13 13분

오징어 라이스볼

재료 밥 1공기, 오징어 몸통 1/2마리, 애호박 1/5개(50 g), 양파 1/4개(50 g),
슬라이스 햄 4장, 달걀 1개, 빵가루 2컵(100 g), 올리브유 3큰술, 참기름 1작은술
양념 고추장 1큰술, 설탕 1작은술, 소금 1/4작은술, 후춧가루 1/6작은술



- 1 오징어 몸통, 애호박, 양파, 햄은 잘게 다진다.
- 2 빵가루에 올리브유(2큰술)를 넣고 골고루 섞는다.
달걀은 곱게 풀고 양념 재료는 골고루 섞는다.
- 3 달군 팬에 올리브유(1큰술)를 두르고 오징어를 넣고
중간 불에서 2분간 볶다가 채소와 햄을 넣고 1분간
더 볶는다.
- 4 ③의 팬에 양념을 넣고 30초간 볶다가 밥을 넣고
2분간 더 볶는다. 참기름을 넣고 뒤섞은 후 불을 끈다.
- 5 ④를 식힌 후 한입 크기로 동그랗게 만들어 달걀물,
빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 6 [발열팬]에 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 7 [오븐] 기능에서 190 °C로 예열없이 13분간 조리한다.
또는 [스마트락] [5~13]을 선택하여 조리한다.



◀ 스마트쿡 5-14 ⏰ 17분



◀ 스마트쿡 5-15 ⏰ 11분

섬초오믈렛

재료 섬초(시금치) 50~60 g, 달걀 5개, 양파 1/2개, 방울토마토 4~5개, 피자치즈 1/5컵(20 g), 빵가루 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간, 식용유 1작은술



1 시금치는 뿌리를 잘라내고 다듬어 깨끗이 씻는다.
달걀은 소금과 후춧가루로 간하여 곱게 푼다.



2 양파와 방울토마토는 0.3 cm 두께로 슬라이스한다.



3 그라탕 용기(직경 15 cm, 높이 4 cm) 한쪽에 식용유를 바른 후 달걀물, 시금치+양파+방울토마토, 피자치즈, 빵가루, 소금, 후춧가루, 피자치즈 순으로 담는다.

4 [낮은선택] 위에 ③을 올려 원형접시의 중앙에 놓는다.

5 [스마트쿡] [5-14]를 선택하여 조리한다.

마파두부덮밥

재료 두부 1모, 다진 돼지고기 150 g, 쪽파 3줄기, 소금 약간(두부 밑간용), 설탕 1큰술, 다진 파 3큰술, 생강즙 2큰술, 두반장 2와 1/2큰술, 고추기름 3큰술, 참기름 1작은술, 따뜻한 물 1컵, 녹말물 1큰술



1 두부는 사방 1 cm 크기로 썰어 소금을 뿌린다. 쪽파는 송송 썬다.



2 내열접시에 카친타월을 깔고 두부를 올린 후 [레인지] 기능에서 2분간 조리하여 수분을 날린다.



3 내열용기에 녹말물과 쪽파를 제외한 모든 재료를 넣고 섞은 후 랩을 씌워 구멍을 3~4군데 정도 낸다.



4 [스마트쿡] [5-15]를 선택하여 조리한다.
알림음이 울리면 물녹말을 넣고 잘 섞어 다시 조리한 후 쪽파를 뿐린다.



스마트쿡 5~16 20분

스트로가노프덮밥

재료 쇠고기(안심) 200 g, 빨강 파프리카 1/2개,
노랑 파프리카 1/2개, 청파망 1/2개, 양파 1/2개,
스테이크소스 1/2컵, 생크림 3큰술, 피자치즈 3큰술
쇠고기 밀간 올리브유 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간

- 1 파프리카, 청파망, 양파는 사방 2 cm 크기로 썬다.
- 2 쇠고기는 결 반대 방향으로 두께 1.5 cm, 길이 6 cm 크기로 썰어 밀간한다.
- 3 얇고 넓은 내열용기에 모든 재료를 넣고 섞은 후 [낮은불] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [5~16]을 선택하여 조리한다. 조리 중간에 잘 저어준다.



◆ Tip 스트로가노프는 생크림이 들어간 러시아식 쇠고기 볶음요리로, 보통 버터에 볶은 밥(버터필라프)을 곁들여 먹는다. 우리 입맛에는 다소 느끼할 수 있어 여기서는 생크림에 스테이크소스를 더했고 일반 밥에 올려 덮밥처럼 만들었다.



직화오븐 스마트쿡 5~17 8분

꽃게볶음밥 그라탕

재료 밥 1공기, 꽃게 2마리(200 g), 양파 1/4개, 청피망 1/4개, 흉피망 1/4개, 날치알 2큰술, 맛술 2큰술, 올리브유 1큰술, 허브솔트 약간, 피자치즈 3큰술



Tip 살아있는 꽃게를 구입했을 때는 냉동실에 잠시 넣어 얼리면 기절하기 때문에 손쉽게 손질할 수 있다. 꽃게는 봄에는 암게, 가을에는 수게를 주로 먹는데 구입할 때는 등딱지가 까칠까칠하고 다리에 상처가 없고 냄새가 나지 않는 것을 골라야 한다. 알을 가진 암게는 배딱지가 붉은 색을 띠는 것일수록 알이 꽉 찬 것이다.

- 1 꽃게는 솔로 깨끗이 씻은 후 등쪽이 바닥을 향하도록 짐통에 올려 20분간 찐다.
- 2 양파와 피망은 잘게 다진다.
- 3 ①의 찐 꽃게는 등딱지를 떼고 살과 알을 발라낸다. 등딱지는 따로 둔다.
- 4 달군 팬에 꽃게 살과 알, 양파, 피망, 날치알, 맛술, 올리브유, 허브솔트를 넣고 약한 불에서 1분간 볶다가 밥을 넣고 2~3분간 더 볶는다.
- 5 등딱지에 ④를 담고 피자치즈를 뿌린 후 [발열팬]에 올려 [높은식쇠] 위에 놓는다.
- 6 [직화오븐] 기능에서 8분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [5~17]을 선택하여 조리한다.

치킨퀘사디아

재료 또띠아 2장, 닭고기(안심) 3쪽, 양파 1/4개,
홍피망 1/4개, 할라피뇨 3개, 피자치즈 1컵, 살사소스 4큰술,
식용유 1큰술
닭고기 밑간 올리브유 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간



- 1 닭고기는 힘줄을 제거한 후 한입 크기로 썰어 밑간한다.
- 2 양파와 홍피망은 채 썰고, 할라피뇨는 굵게 다진다.
- 3 달군 팬에 식용유를 두르고 닭고기, 양파, 홍피망을 넣어 중간 불에서 3분간 볶은 후 살사소스와 함께 버무린다.
- 4 또띠아를 펼쳐 반쪽 면에 피자치즈를 깐 다음 ③을 올리고 피자치즈를 뿌려 반으로 접는다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은선풍] 위에 놓는다.
- 6 [스마트쿡] [5~18]을 선택하여 조리한 후 4등분해 먹는다.



☞ 스마트쿡 5~18 ☛ 13분



◆ Tip 속을 만들 때 카레가루를 넣으면 향긋한 카레맛이 나는 파이를 만들 수 있다.

치킨팟파이

재료 닭가슴살 2쪽(200 g), 양파 1/2개, 피망 1개, 노랑 파프리카 1/2개, 참타리버섯 50 g, 생크림 1/2컵, 우유 1/2컵, 소금 1/2작은술, 후춧가루 1/8작은술, 달걀노른자 1개분, 피자치즈 1/2컵(50 g), 올리브유 1큰술, 달걀물 약간(바르는 용)
닭가슴살 밑간 소금 1/3작은술, 후춧가루 약간, 올리브유 1작은술
반죽 밀가루(백화분) 60 g, 버터 30 g, 소금 1g, 달걀물 1/4개분(13 g)



- 1 볼에 반죽 재료를 넣고 부드럽게 반죽한다. 반죽의 농도가 너무 되직하면 우유를 1작은술 정도 넣는다.
- 2 위생팩에 ①을 넣고 밀대를 이용해 0.3 cm 두께로 민 후 재료를 준비하는 동안 냉장실에 넣어 휴지시킨다.
- 3 닭가슴살은 사방 1.5 cm 크기로 썰어 밀간한다. 양파, 피망, 노랑 파프리카도 같은 크기로 썬다. 버섯은 가닥가닥 찢는다.
- 4 달군 팬에 올리브유를 두르고 닭가슴살을 넣어 중간 불에서 2분간 볶다가 양파를 넣고 1분 30초, 채소와 버섯을 넣고 30초간 볶는다.
- 5 ④에 생크림과 우유를 넣고 중약 불로 줄여 5분간 끓인 후 소금, 후춧가루로 간을 하고 불을 끈다. 한 김 식힌 후 달걀노른자를 넣고 재빨리 젓는다.
- 6 오븐용 용기에 ⑤를 담고 피자치즈를 뿌린 후 파이 반죽을 용기에 뚜껑처럼 씌워 달걀물을 바른다.
- 7 [낮은선택]에 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 8 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열없이 15분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [5~19]를 선택하여 조리한다.

▣ 오븐 ↗ 스마트쿡 5~19 ⏳ 15분

한끼 식사로 충분한 그라탕은 물론이고 근사하게 기분 낼 수 있는 고기요리, 감칠맛 나는 해물요리까지. 손님 초대상이나 가족이 모인 주말 식탁을 위해 뭔가 특별한 메뉴를 준비하고 싶을 때 활용해보세요.

주말별미 일품요리



돼지고기 오븐구이

재료 돼지고기 안심 200 g, 말린 자두 6~8알,
노랑 파프리카 1/2개, 씨거자 2큰술,
잘게 다진 빨강 후추 1과 1/2큰술, 버터 약간, 소금 약간,
후춧가루 약간, 발사믹식초 1큰술, 올리브유 1큰술



▶ Tip 덩어리가 큰 고기는 오븐에 넣기 전 팬에서
겉면을 살짝 익힌 후 오븐에서 속까지 익히면 육즙이
빠지지 않아 더욱 맛있다.

- 1 돼지고기는 길게 3~4등분한 뒤 1 cm 두께가 되도록 칼집을 내어 편다.
말린 자두를 넣고 돌돌 말아 조리용 실(두꺼운 면실)로 묶는다.
파프리카는 4등분한다.
- 2 ①에 씨거자를 바르고 빨강 후추를 묻힌 후 팬에 버터를 녹여 겉 부분을
살짝 익힌다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은설크] 위에 놓는다.
- 4 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열없이 20분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [6→1]을 선택하여 조리한다.
- 5 ①의 파프리카는 [발열팬]에 올려 소금, 후춧가루, 발사믹식초, 올리브유를
뿌린 후 [높은설크] 위에 올린다.
[그릴] 기능에서 8분간 조리한 후 완성된 돼지고기에 곁들인다.



오븐 스마트쿡 6→1 20분



☞ 스마트쿡 6-2 ☛ 15분

삼겹살 깻잎말이

재료 삼겹살(0.3 cm 두께) 300 g, 깻잎 18~20장
양념 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술,
 다진 생강 1/4큰술, 맛술 2큰술, 고추장 2큰술,
 참기름 1큰술, 카레가루 1/2작은술, 후춧가루 약간

- 1 양념 재료를 섞은 후 삼겹살 앞뒤에 넉넉히 발라 20분간 재운다.
- 2 ①의 삼겹살 위에 반으로 접은 깻잎을 올린 후 돌돌 만다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [6-2]를 선택하여 조리한다.



☞ Tip 삼겹살을 너무 촘촘하게 말면 속이 익지 않을 수 있으니,
 풀리지 않을 정도로만 살짝 말아야 한다.

굴튀김

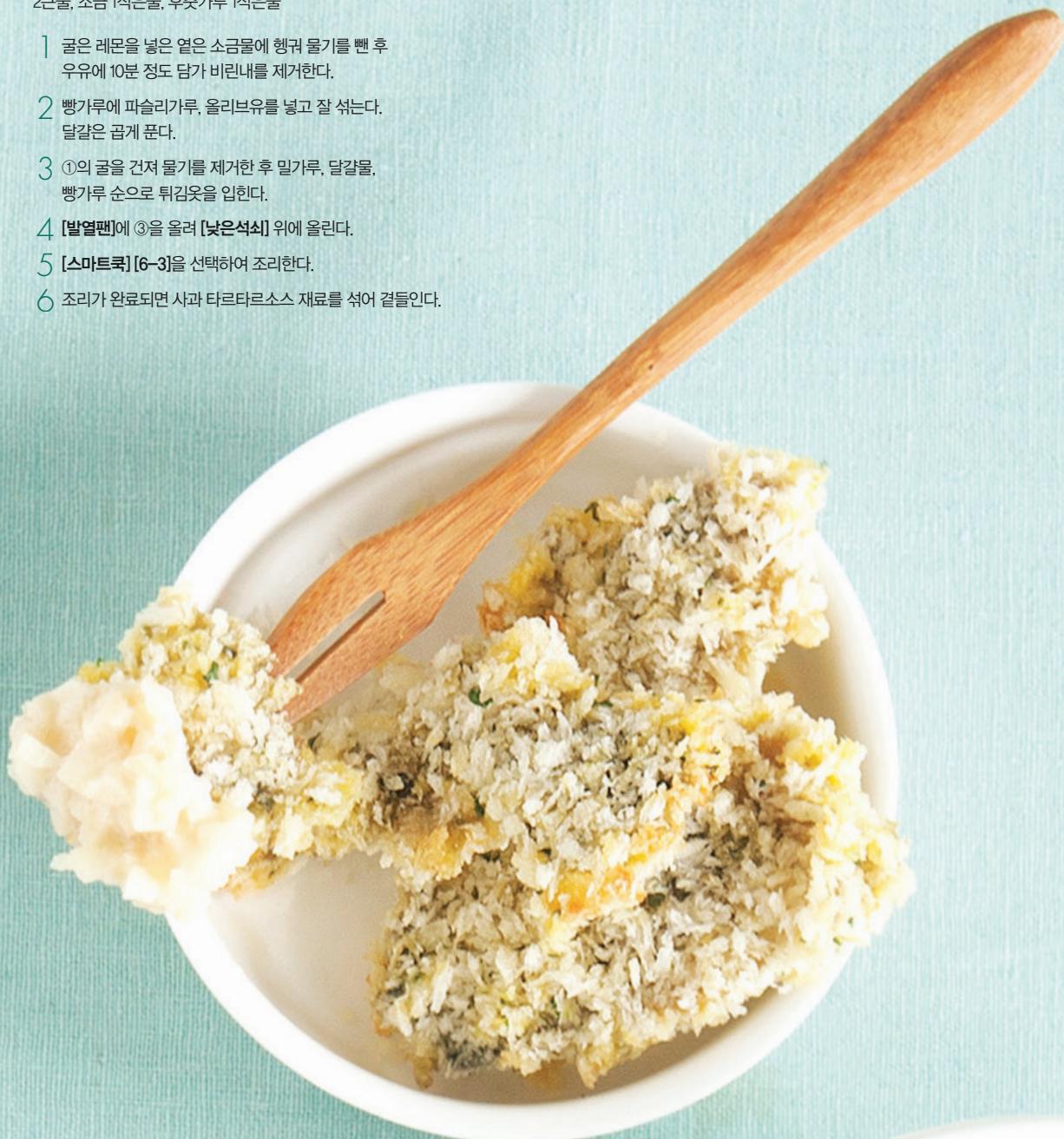
재료 생굴 7개, 레몬 1/4개, 우유 1/2컵, 밀가루 2큰술(20 g), 달걀 1개,

빵가루 1/2컵(50 g), 파슬리가루 1작은술, 올리브유 2큰술

사과 타르타르소스 곱게 간 사과 1/4개분, 떠먹는 플레인 요구르트

2큰술, 소금 1작은술, 후춧가루 1작은술

- 1 굴은 레몬을 넣은 옅은 소금물에 행궈 물기를 뺀 후 우유에 10분 정도 담가 비린내를 제거한다.
- 2 빵가루에 파슬리가루, 올리브유를 넣고 잘 섞는다.
달걀은 곱게 푼다.
- 3 ①의 굴을 건져 물기를 제거한 후 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은석쇠] 위에 올린다.
- 5 [스마트쿡] [6-3]을 선택하여 조리한다.
- 6 조리가 완료되면 사과 타르타르소스 재료를 섞어 곁들인다.



▶ 스마트쿡 6-3 ⏰ 15분



☞ 스마트쿡 6~4 ☛ 17분

고추잡채와 꽃빵

재료 돼지고기(잡채용) 100 g, 청피망 2개, 빨강 파프리카 1/2개, 노랑 파프리카 1/2개, 양파 1/2개, 고추기름 1/2작은술, 꽃빵 6개
양념 설탕 1/2큰술, 양조간장 1/2큰술, 굴소스 2큰술, 후춧가루 약간, 다진 마늘 1작은술, 청주 1작은술



- 1 돼지고기는 1cm 두께로 채 썬다.
- 2 볼에 양념 재료를 섞은 후 돼지고기를 넣고 버무려 30분간 재운다.
- 3 청피망, 빨강 파프리카, 노랑 파프리카, 양파는 채 썰어 고추기름을 넣고 버무린다.
- 4 ②와 ③을 골고루 섞은 후 [발열팬]에 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 5 [스마트쿡] [6~4]를 선택하여 조리한다.
완료되면 꽃빵을 곁들인다.

☞ Tip 고추잡채 대신 부추잡채를 곁들여도 잘 어울린다.
이때는 고기와 양파만 양념해 오븐에 익힌 다음 생부추를 넣고 버무려 완성한다. 이렇게 해야 남은 열기로 부추가 약간 숨이 죽으면서도 아삭한 식감이 살아 있어 맛있다.

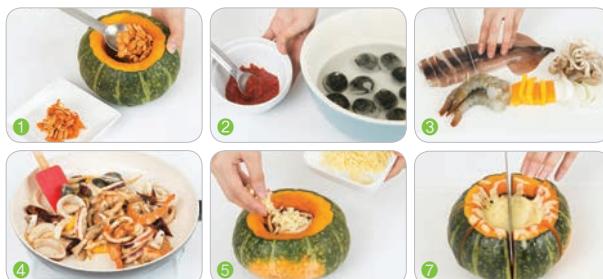
Tip 해산물은 물기가 생기지
않도록 센 불에서 재빨리 익히는 것이
좋다. 볶을 때 허브가루를 넣으면
잡냄새를 없앨 수 있다.



▶ 스마트쿡 6~5 ⏳ 12분

단호박 해산물구이

재료 단호박 1통, 모시조개 5개, 오징어 몸통 1/2마리, 새우(대하) 5마리, 양파 1/3개, 파프리카 1/3개, 느타리버섯 50g, 마른 고추 2개, 다진 마늘 1큰술, 피자치즈 1/2컵, 올리브유 2큰술, 다진 파슬리 약간
소스 화이트와인 1큰술, 토마토 페이스트 1큰술, 토마토케첩 1큰술, 핫소스 1/2큰술, 설탕 1작은술, 카레가루 1작은술, 소금 약간, 후춧가루 약간



- 단호박은 꼭지 부분이 아래로 향하도록 내열용기에 올려 [레인지] 기능에서 5~8분간 익힌다. 꼭지 부분을 지름 10 cm 정도 크기로 잘라 속의 씨를 제거한다. 꼭지 부분이 위로 향하게 올려 다시 4분간 익힌다.
- 모시조개는 소금물에 담가 해감한 뒤 꿀는물에 입이 벌어질 때까지 데쳐 준비한다. 소스 재료를 골고루 섞는다.
- 양파와 파프리카는 4×1 cm 크기로 썰고, 느타리 버섯은 결대로 찢는다. 오징어 몸통은 껍질째 1cm 두께의 링 모양으로 썰고, 새우는 머리와 내장을 제거하고 껍질을 벗긴다.
- 달군 팬에 올리브유를 두르고 마른 고추와 다진 마늘을 넣어 중간 불에서 살짝 볶다가 해산물과 채소를 넣고 센 불로 올려 3분간 볶는다.
- ④의 팬에 소스를 넣고 버무린 후 불을 끄고 단호박 속을 채운다. 그 위에 피자치즈를 듬뿍 뿌린다.
- [발열팬]에 ⑥를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- [스마트쿡] [6~5]를 선택하여 조리한다. 완료되면 다진 파슬리를 뿌리고 8등분 하여 접시에 담는다.



직화오븐 **스마트쿡 6~6** **8분**

가리비해물구이

재료(3개분) 가리비 3개, 새우살 100 g, 흥합살 12개, 양파 1/4개, 소금 1/4작은술, 후춧가루 약간, 버터 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 생크림 4큰술, 피자치즈 1/2컵, 빵가루 1큰술, 파슬리가루 약간, 올리브유 약간



☞ **Tip** 해산물을 볶을 때 나오는 국물에는 해산물의 맛 성분이 고스란히 담겨 있다. 그 국물을 버리지 말고 생크림과 섞어 소스로 활용하면 훨씬 깊은 맛을 낼 수 있다.

- 1 가리비는 숟가락을 이용해 껍질과 살을 분리한다. 껍질은 깨끗하게 씻어두고, 가리비살은 4등분한다.
- 2 양파는 사방 1cm 크기로 썰어 팬에 올리브유, 소금, 후춧가루와 함께 넣고 살짝 볶는다.
- 3 팬에 버터를 녹인 후 다진 마늘, 가리비살, 새우살, 흥합살을 넣고 소금, 후춧가루로 간하여 볶는다.
- 4 해산물을 볶으면서 생긴 물은 따로 따라내 생크림과 섞는다.
- 5 ②와 ③을 섞어 가리비 껍질에 나눠 담은 후 ④를 얹고 피자치즈, 빵가루, 파슬리가루를 뿌린다.
- 6 **[높은석쇠]** 위에 ⑤를 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 7 **[직화오븐]** 기능에서 200 °C로 예열없이 8분간 조리한다. 또는 **[스마트쿡]** [6~6]을 선택하여 조리한다.

해물꼬치구이

재료(8개분) 오징어 몸통 1마리, 새우 8마리, 골뱅이 8개, 애호박 1/3개, 빨강 파프리카 1/2개, 소금 약간, 후춧가루 약간, 다진 마늘 2큰술, 실온에 두어 말랑해진 버터 1/2컵(100 g), 레몬즙 3큰술, 나무꼬치 8개

생강소스 청주 1큰술, 생강즙 1작은술, 레몬즙 1큰술



- 1 애호박과 파프리카는 한입 크기로 썰어 소금으로 간한다.
- 2 오징어는 손질해 껌질을 벗긴다. 몸통 바깥 쪽에 사선으로 잔 칼집을 넣은 후 길게 2cm 폭으로 썰어 소금, 후춧가루로 간한다.
- 3 새우는 머리와 내장을 제거하고 껌질을 벗긴다.
골뱅이는 체에 밟쳐 물기를 뺀 후 소금, 후춧가루로 간한다.
- 4 다진 마늘, 레몬즙, 버터를 섞은 후 해산물을 채소를 버무려 꼬치에 끼운다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [높은설크] 위에 놓는다.
- 6 [스마트쿡] [6~7]을 선택하여 조리한다. 완료되면 생강소스 재료를 섞어 곁들인다.



☞ 스마트쿡 6~7 10분

낙지케밥

재료(6개) 낙지 1마리, 더덕 3뿌리, 파리고추 12개, 나무꼬치 6개
낙지 손질용 밀가루 4큰술, 소금 1큰술
양념 설탕 1큰술, 양조간장 1큰술, 맛술 1큰술, 고추장 1큰술, 깨소금 1작은술, 고춧가루 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 생강즙 1작은술, 참기름 1작은술



- 1 낙지는 머리를 뒤집어 먹물을 제거한 후 밀가루와 소금을 넣고 빡빡 문질러 씻는다. 깨끗하게 행궈 10cm 길이로 썬다.
- 2 더덕은 방망이로 두들겨 납작하게 편 후 8cm 길이로 썬다.
- 3 파리고추는 꼭지를 떼고 간이 잘 배도록 꼬치로 구멍을 3~4군데 정도 낸다.
- 4 꼬치에 낙지, 더덕, 파리고추 순으로 2번씩 끼어 양념을 바른 후 20분간 재운다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 6 [직화오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 10분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [6~8]을 선택하여 조리한다.



직화오븐 스마트쿡 6~8 10분



▣ 오븐 + 그릴 스마트쿡 6~9 18분

키조개 두부샌드

재료 키조개 관자 2개, 두부 3/4모, 양파 1/4개,
당근 1/6개, 애호박 1/6개, 쪽파 2쪽, 소금 약간,
후춧가루 약간, 밀가루 2작은술



- 1 키조개 관자는 곱게 다져 소금, 후춧가루로 간한다.
- 2 양파, 당근, 애호박, 쪽파는 곱게 다져 소금, 후춧가루로 간하고 팬에서 살짝 볶는다.
- 3 두부는 물기를 없애고 3×4×0.5 cm 크기로 썰어 한 면에만 밀가루를 묻힌다.
- 4 ①과 ②를 골고루 섞어 밀가루가 묻지 않은 두부 사이에 넣고 샌드한다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 6 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열없이 15분간 조리한 후,
[그릴] 기능에서 3분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [6~9]를 선택하여 조리한다.

◆ Tip 냄비에 조개국물(5큰술)과 생크림(2큰술)을 넣고 줄이다가 파마산 치즈가루로 간을 맞춘다. 여기에 삶은 브로콜리(20g)를 믹서에 갈아 넣으면 키조개두부샌드에 겉들이기 좋은 소스가 완성된다.



☞ 스마트쿡 6~10 12분

전복떡갈비

재료 전복 2개, 다진 쇠고기 300 g

양념 달걀노른자 1개분, 녹말가루 1큰술, 설탕 1큰술,
다진 마늘 1/2큰술, 다진 파 1작은술, 다진 양파 2큰술,
양조간장 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간

1 전복은 솔로 깨끗이 씻은 후 숟가락을 이용해 껍질과 살을
분리한다. 살과 내장을 잘게 썬다.

2 ①의 전복, 다진 쇠고기, 양념 재료를 섞어 치댄 후
지름 7 cm 크기로 둥글 납작하게 빚는다.

3 [발열팬]에 올려 [낮은식소] 위에 놓는다.

4 [스마트쿡] [6~10]을 선택하여 조리한다.
완료되면 어린잎 채소와 밸사믹식초를 곁들인다.



☞ Tip 동글 납작한 모양으로 만들고 싶다면 반죽을 빚은 후 반죽
가운데를 숟가락으로 살짝 눌러 웜푹 들어가게 한 다음 구우면 된다.

대합그라탕

재료(3개분) 대합 3개, 빨강 파프리카 1/10개(10 g), 노랑 파프리카 1/10개(10 g), 양파 1/4개, 다진 마늘 1/4작은술, 화이트와인 2작은술, 소금 약간, 후춧가루 약간, 슬라이스치즈 3장, 피자치즈 3큰술, 파마산 치즈가루 1큰술, 다진 파슬리 1작은술

- 1 대합은 소금물(물 8컵 + 소금 2작은술)에 2시간 정도 담가 해김한다. 끓는 물에 데쳐 살만 떼어낸다.
- 2 대합 살에서 내장을 제거하고 손톱만한 크기로 썬다. 껌데기는 깨끗이 씻어 물기를 없앤다.
- 3 양파와 파프리카는 잘게 다져 대합 살, 다진 마늘, 화이트와인, 소금, 후춧가루와 함께 골고루 섞는다.
- 4 대합 껌데기에 ③을 담고 슬라이스치즈와 피자치즈를 올린 후 파마산 치즈가루와 다진 파슬리를 뿌린다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은식쇠] 위에 놓는다.
- 6 [스마트쿡] [6~11]을 선택하여 조리한다.



◀ 스마트쿡 6~11 ⏳ 15분





◆ Tip 구울 때 가지의 수분이 빠지면서 양이 줄어들 수 있으므로 내열용기에 재료를 소복하게 담아 굽는다.

☞ 스마트쿡 6~12 ☰ 15분



☞ 스마트쿡 6~13 ☰ 13분

토마토 가지그라탕

재료 가지 2개, 토마토 1개, 삶은 달걀 4개, 소금 약간, 토마토소스 1컵, 피자치즈 3/4컵(150 g), 올리브유 약간



1 가지는 0.5 cm 두께로 어슷 썬 후 소금을 뿌려 15분간 절이고 물기를 없앤다. [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓은 후 [그릴] 기능에서 10분간 구워 수분을 날린다.



2 삶은 달걀은 껍질을 벗긴 후 토마토와 함께 0.5 cm 두께로 슬라이스한다.



3 얇고 넓은 내열용기 안쪽에 올리브유를 바른 후 토마토소스(1큰술)를 바른다.

4 ③에 가지, 달걀, 토마토, 토마토소스 순으로 켜켜이 담고 피자치즈를 듬뿍 뿌린다.

5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.

6 [스마트쿡] [6~12]를 선택하여 조리한다.

가지무사카

재료 가지 2개, 다진 쇠고기 100 g, 다진 마늘 1큰술, 다진 양파 3큰술, 레드와인 1과 1/2큰술, 다진 토마토(또는 토마토 퓨레) 1컵, 물 1/2컵, 파마산 치즈가루 1큰술, 다진 민트 1큰술, 계핏가루 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간, 피자치즈 1컵, 올리브유 2큰술



1 팬에 올리브유를 두르고 다진 마늘과 양파를 넣어 중간 불에서 1분, 쇠고기와 레드와인을 넣어 5분간 볶는다.



2 ①에 다진 토마토, 물, 파마산 치즈가루, 다진 민트, 계핏가루, 소금, 후춧가루를 넣고 물이 2큰술 남을 때까지 끓인다.



3 가지는 0.5 cm 두께로 어슷 썬 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓은 후 [그릴] 기능에서 10분간 조리해 수분을 날린다.



4 그라탕 용기(또는 오븐 용기)에 ③의 가지, 피자치즈, ②의 소스, 피자치즈 순서로 겹겹이 담는다.

5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.

6 [스마트쿡] [6~13]을 선택하여 조리한다.

영양약식

재료 불린 찹쌀 3컵, 밤 7개, 대추 5개, 은행 2큰술, 잣 1큰술,
흑설탕 1컵, 물 1과 1/2컵, 계핏가루 1/2큰술, 양조간장 3큰술, 참기름 2큰술

- 1 밤은 껍질을 벗기고 대추는 씨를 제거해 각각 4등분한다.
은행은 껍질을 벗긴다.
- 2 내열용기에 모든 재료를 넣고 잘 혼합한다.
- 3 [스마트쿡] [6~14]를 선택하여 조리한다.



☞ 스마트쿡 6~14 ⏰ 55분

영양이 듬뿍 담긴 엄마표 건강 간식.

집에서 간편하게 만들어 아이에게는 특별한 간식으로, 어른에게는 맥주 한잔에 곁들이는 안주로 즐기면 인기 만점이랍니다.

인기만점 영양 간식



피자바게트



직화오븐 + 그릴 스마트쿡 7-1 12~15분 ① 4조각 ② 6조각

재료 바게트(1.5 cm 두께) 4~6조각, 청피망 1/4개, 흉피망 1/4개, 양파 1/4개, 양송이버섯 1개, 베이컨 2장, 토마토소스 2큰술, 피자치즈 4큰술, 버터 약간

- 1 바게트는 한쪽 면에 버터를 바른다.
- 2 청피망, 흉피망, 양파, 양송이버섯, 베이컨은 굵게 다져 토마토소스와 섞는다.
- 3 바게트에 ②를 고루 펴 바른 후 피자치즈를 뿌린다.
- 4 [낮은선택]에 ③을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
- 5 [직화오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 6~8분간 조리 후, [그릴] 기능에서 6~7분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [7-1]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



시나몬 바나나구이

재료 바나나 1개(200 g), 다진 견과류(땅콩, 호두 등) 1큰술, 버터 2큰술, 꿀 1큰술, 황설탕 1/2작은술, 시나몬가루 1/4작은술

- 1 다진 견과류, 버터, 꿀, 황설탕, 시나몬가루를 잘 섞는다.
- 2 바나나는 껍질을 벗기고 반 잘라 길게 2등분한 후 내열용기에 담고 ①을 골고루 펴 바른다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [오븐] 기능에서 190 °C로 예열없이 10분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [7~3]을 선택하여 조리한다.

옥수수버터구이

재료 옥수수 2개, 설탕 1큰술, 실온에 두어 말랑해진 버터 3큰술, 소금 약간, 파슬리가루 약간

- 1 옥수수는 껍질을 벗기고 수염을 제거한 후 깨끗이 씻어 찌거나 삶는다.
- 2 설탕, 버터, 소금, 파슬리가루를 잘 섞는다.
- 3 ①의 옥수수는 한 김 식혀 3등분한 후 ②를 골고루 바른다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 5 [스마트쿡] [7~4]를 선택하여 조리한다.

취포구이

재료 취포 1~3마리

- 1 [발열팬]에 취포를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 2 [그릴] 기능에서 5~6분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [7~2]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.



그릴 스마트쿡 7~2 5~6분 ① 1마리
② 2마리 ③ 3마리



오븐 스마트쿡 7~3 10분

스마트쿡 7~4 13분



◀ 스마트쿡 7~5 ⏳ 8~10분
① 2개
② 4개
③ 6개



◀ 스마트쿡 7~6 ⏳ 19분

콘치즈

재료 시판용 옥수수 캔 1/2~1통, 다진 흉피망 1작은술,
다진 흉피망 1작은술, 마요네즈 1큰술, 설탕 1작은술,
피자치즈 3/5컵(60 g), 은박접시(소) 2~6개



- 1 옥수수 캔은 체에 밟쳐 물기를 뺀 후 피자치즈를 제외한 나머지 재료와 섞는다.
- 2 은박접시에 ①을 담고 피자치즈를 뿌린 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [스마트쿡] [7~5]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

매콤한 닭봉구이

재료 닭봉 1팩(500 g)
양념 설탕 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 청주 1큰술,
양조간장 1/2큰술, 스위트 칠리소스 1과 1/2큰술, 고추장 1큰술



- 1 닭봉은 깨끗이 씻은 후 살 부위 앞뒤에 칼집을 2~3군데 정도 낸다.
- 2 볼에 양념 재료를 섞은 후 닭봉을 넣고 버무려 30분간 재운다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [7~6]을 선택하여 조리한다.

◀ Tip 다양한 부재료를 더하면 풍성한 맛을 즐길 수 있다.
양파를 옥수수 알갱이 크기로 썰어 살짝 볶거나 그대로 섞어도 잘 어울리고, 구운 마늘칩을 뿌린 후 피자치즈를 올려 구워도 별미다.

◀ Tip 닭봉은 다른 부위에 비해 닭 특유의 냄새가 조금 더 강한 편이다. 그 냄새에 민감하다면 우유에 30분 정도 담가두었다가 깨끗하게 헹군 후 물기를 없애고 양념하면 된다.



◀ 스마트쿡 7-7 ▶ 14분



◀ 스마트쿡 7-8 ▶ 12~14분 2개 4개

닭꼬치

재료(8개분) 닭가슴살 4개, 소금 약간, 후춧가루 약간, 나무꼬치 8개

양념 설탕 4큰술, 토마토케첩 2큰술, 핫소스 1/2큰술, 물엿 1큰술, 고추장 1큰술, 통깨 약간, 다진 마늘 1/2작은술



◆ Tip 닭꼬치 양념은 타기 쉬워 팬에 구울 경우, 속은 익지 않고 양념만 타서 실패하기 쉽다. 오븐에 구울 경우에는 속까지 골고루 익히면서 양념이 타지 않게 구울 수 있어 훨씬 맛있게 만들 수 있다.

떡꼬치

재료(2~4개분) 떡볶이 떡(7 cm 길이) 10~30개, 포도씨유 적당량, 나무꼬치 2~4개

소스 설탕 1큰술, 스위트 칠리소스 2큰술, 토마토케첩 1큰술, 물엿 1큰술, 고추장 2큰술



◆ Tip 소스를 바른 후 위에 땅콩이나 호두, 아몬드 등 다진 견과류를 듬뿍 뿌리면 영양적으로도 보완이 되고, 고소하게 씹는 맛이 더해져 한결 맛있다.

- 1 꼬치에 떡볶이 떡을 5개씩 끼우고 포도씨유를 골고루 바른다.
- 2 [발열팬]에 ①을 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [스마트쿡] [7-8]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
- 4 소스 재료를 골고루 섞어 떡꼬치에 바른다.

조랭이떡 그라탕



재료 조랭이 떡 300 g, 어묵 1장, 양배추 1/2장, 양파 1/4개, 브로콜리 약간(한입 크기로 썬 것 1/4컵 분량), 피자치즈 1컵
양념 토마토소스 1큰술, 스위트 칠리소스 1큰술, 물엿 4큰술, 고추장 4큰술

- 1 어묵, 양배추, 양파는 5×1 cm 크기로 썰고, 브로콜리는 한입 크기로 썬다.
- 2 끓는 물에 양배추, 양파, 브로콜리, 조랭이 떡, 어묵 순으로 각각 데친 후 건진다.
- 3 볼에 양념 재료를 섞은 후 ②를 넣고 버무려 내열용기에 담는다.
- 4 ③에 피자치즈를 뿌리고 [낮은설크]에 올린다.
- 5 [스마트쿡] [7~9]를 선택하여 조리한다.



◀ 스마트쿡 7~9 9분



oven + grill 스마트쿡 7~10 12분



스마트쿡 7~11 25분

시리얼피자

재료 시리얼 1/2컵, 고구마 1개, 청피망 1/4개, 토마토 1/4개, 달걀흰자 1/2개분, 녹말가루 1/2큰술, 토마토소스 1큰술, 피자치즈 3~4큰술



1 고구마는 끓는 물에 삶아 뜨거울 때 으깬다.
청피망과 토마토는 다진다.



2 시리얼, 달걀흰자, 녹말가루를 넣고 섞는다. [발열팬]에 편편하게 펴서 도우처럼 만든 후 [높은석쇠] 위에 올려 [그릴] 기능에서 5분간 조리한다.



3 ②에 고구마 속을 떠고 토마토 소스를 발라 청피망, 토마토, 피자치즈를 올린다.



4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
5 [오븐] 기능에서 180°C로 예열없이 7~8분간 조리한 후 [그릴] 기능에서 4분간 더 조리한다.
또는 [스마트쿡] [7~10]을 선택하여 조리한다.

스위트포테이토

재료 고구마 2개(200 g), 설탕 2큰술, 버터 3큰술, 계핏가루 약간 (생략 가능), 꿀 3큰술

- 1 고구마는 씻어 껍질째 반 가른 후 숟가락으로 살짝 긁어 흙을 낸다.
- 2 설탕, 버터, 계핏기루를 잘 섞어 흙을 파낸 고구마에 펴 바른다.
- 3 [발열팬]에 ②를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 4 [스마트쿡] [7~11]을 선택하여 조리한다.
- 5 조리가 완료되면 고구마 위에 꿀을 바른다.



감자피자

재료 감자 2개(0.4 kg), 새우(대하) 8마리, 소금 1과 1/2작은술,
중탕으로 녹인 버터 1큰술, 올리브유 1큰술
토핑 방울토마토 5개, 청파망 1/2개, 흥파망 1/2개, 양파 1/4개, 양송이버섯 5개,
올리브 5개, 피자치즈 2와 1/2컵(250 g), 파슬리가루 1/2작은술



스마트쿡 7-12 17분

- 1 감자는 깨끗이 씻은 후 채칼을 이용해 모양대로 얇게 썰어 소금과 올리브유로 버무린다.
- 2 세라믹 파이틀(지름 22 cm)에 ①의 감자를 살짝 겹쳐 올린 후 중탕한 버터를 고르게 바른다.
- 3 ②를 [낮은선택] 위에 놓은 후 [그릴] 기능에서 3~5분간 조리하여 수분을 제거한다.
- 4 새우는 내장을 제거하고 머리를 뗀 후 껍질을 벗겨 길게 썬다. 방울토마토, 피망, 양파, 양송이버섯은 채 썰고, 올리브는 0.5 cm 두께로 슬라이스한다.
- 5 ③의 감자 위에 피자치즈(100 g)를 뿌리고 방울토마토, 피망, 양송이버섯, 양파, 새우 순으로 올린다.
- 6 ⑤의 위에 남은 피자치즈(150 g), 파슬리가루, 올리브를 올린 후 [낮은선택] 위에 놓는다.
- 7 [스마트쿡] [7-12]를 선택하여 조리한다.

◆ Tip 피자를 구운 후 틀에서 쉽게 빼내려면 감자를 올리기 전 틀에 버터를 고르게 바른다.



☞ 스마트쿡 7-13 ☛ 13분

감자팬케이크

재료 감자 2개, 버터 5큰술(50 g), 양파 1/2개, 밀가루(박력분) 1/2컵,
베이킹파우더 1/2작은술, 설탕 1큰술, 생크림(또는 우유) 2~3큰술, 빵가루 1컵
파슬리가루 1작은술, 소금 약간, 후춧가루 약간



- 1 감자는 끓는 물에 삶아 뜨거울 때 으깬 후 버터와 잘 섞는다.
- 2 양파는 잘게 다져 기름을 두르지 않은 팬에 투명하게 볶는다.
- 3 밀가루와 베이킹파우더는 체에 내려 ①의 감자, ②의 양파, 설탕과 함께 잘 섞은 후 생크림을 조금씩 부어가며 반죽한다.
- 4 ③의 반죽에 소금, 후춧가루로 간한 후 4등분해 동글 납작하게 빚는다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 빵가루와 파슬리가루를 뿌린 후 [낮은 석쇠] 위에 놓는다.
- 6 [스마트쿡] [7-13]을 선택하여 조리한다.



• Tip 키시란 프랑스 요리로 파이 크루스트 안에 달걀과 크림 혼합물 등 취향에 맞는 여러 재료를 넣고 구워낸 음식이다. 기호에 따라 다양한 재료를 넣어 만들 수 있다.

또띠아 키시

재료 또띠아 2장, 햄 60 g, 가지 1/4개, 양파 1/4개, 슬라이스치즈 1장, 피자치즈 1/3컵(30 g), 올리브유 적당량

반죽 달걀 1개, 우유 65 g, 생크림 65 g, 소금 1/4작은술, 후춧가루 1/8작은술

- 1 볼에 달걀, 소금, 후춧가루를 넣고 거품기로 섞은 후 우유와 생크림을 붓고 잘 섞어 반죽한다. 랩을 씌워 냉장고에 1시간 정도 둔다.
- 2 햄은 사방 3 cm 크기, 0.5 cm 두께로 썬다. 가지는 0.5 cm 두께로 슬라이스하고, 양파는 사방 3 cm 크기로 썬다. 슬라이스치즈는 10등분한다.
- 3 달군 팬에 올리브유를 두르고 양파를 넣어 살짝 볶는다.
- 4 그라탕 용기(또는 내열용기)에 또띠아 1장을 깔고 슬라이스치즈를 얹은 후 나머지 또띠아 1장으로 덮는다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [높은석쇠] 위에 놓은 후 [그릴] 기능에서 5분간 조리한다.
- 6 ⑤의 또띠아 위에 햄, 가지, 볶은 양파를 섞어 올린 후 ①의 반죽을 붓고 피자치즈를 뿌린다.
- 7 [발열팬]에 ⑥를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 8 [스마트쿡] [7~14]를 선택하여 조리한다.



◀ Tip 라이스 번을 만들 때 사용하는 밥이 너무 고슬고슬하면 부서지기 쉽고, 지나치게 찰기가 많으면 모양이 잡히지 않고 늘어질 수 있으니 주의한다.



오븐 스마트오븐 7~15 13분

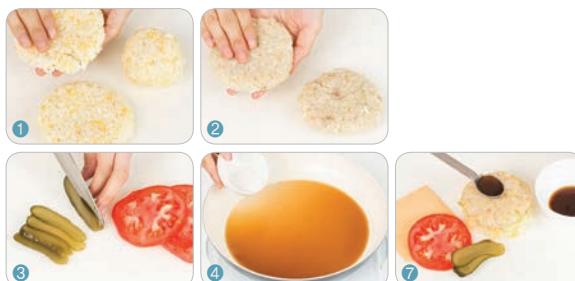
새우라이스버거

재료 토마토 1/2개, 오이피클 1/2개, 양상추 2장, 슬라이스치즈 2장, 빵가루 1/2컵(50 g)

라이스버거 번 친밥 1과 1/2공기(300 g), 달걀 노른자 1개분, 소금 1/2작은술, 후춧가루 1/4작은술

새우 패티 새우살 2/3컵(100 g), 양파 1/4개, 소금 1/3작은술, 후춧가루 1/4작은술

소스 물 1/2컵, 우스터소스 1큰술, 굴소스 1작은술, 물엿 1작은술, 녹말물 1큰술



1 라이스버거 번 재료를 섞어 잘 치댄 후 4등분하여 지름 8 cm, 두께 0.5 cm 크기로 빚는다.

2 믹서에 새우 패티 재료를 넣고 간다. 잘 치대어 반죽한 후 ①과 같은 크기로 2개를 빚는다.

3 토마토는 0.5 cm 두께로 슬라이스하고, 오이피클은 길게 편 썬다. 양상추는 쟈어 물기를 뺀다.

4 냄비에 녹말물을 제외한 소스 재료를 넣고 중간 불에서 끓어오르면 물녹말을 넣고 훠저어 걸쭉하게 만든다.

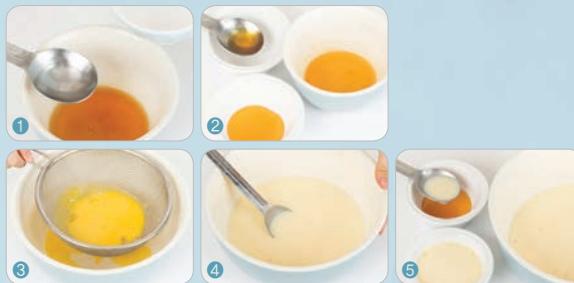
5 ①과 ②에 각각 빵가루를 입힌 후 [발열팬]에 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.

6 [오븐] 기능에서 190 °C로 예열없이 13~18분간 조리한다. 또는 [스마트오븐] [7~15]를 선택하여 조리한다.

7 라이스버거 번 위에 ④의 소스를 바르고 양상추, 새우 패티, 소스, 오이피클, 슬라이스치즈, 토마토 순으로 올린 후 라이스버거 번으로 덮는다.

커스터드푸딩

재료 달걀 2개, 설탕 5큰술(50 g), 우유 2컵,
바닐라에센스 약간, 실온에 두어 말랑해진 버터 약간
캐러멜시럽 설탕 3큰술, 물 1큰술, 뜨거운 물 1큰술



1 내열용기에 설탕과 물을 넣고 잘 섞어 [레인지] 기능에서 2~4분간 조리한다. 갈색이 나면 꺼내 뜨거운 물 1큰술을 넣고 골고루 섞는다.

2 내열 푸딩컵(지름 10 cm) 안쪽에 버터를 바른 후 캐러멜시럽을 바닥에 깔릴 정도로만 넣고 식힌다.

3 달걀은 곱게 풀어 거품이 생기지 않도록 체에 내린다.

4 내열용기에 설탕과 우유를 넣고 [레인지] 기능에서 1분간 조리하여 설탕을 녹인다.

5 ④에 달걀물을 바닐라에센스를 섞어 ②에 담은 후 [낮은설크] 위에 놓는다.

6 [오븐] 기능에서 160 °C로 20~27분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [7~16]을 선택하여 조리한다.

7 ⑥을 상온에서 식힌 후 냉장고에 넣어 차가워지면 꺼낸다.
푸딩컵을 거꾸로 해서 접시에 담는다.

◆ Tip 푸딩컵에 담은 캐러멜시럽이 굳은 후 반죽물을 담아야 한다.



oven 스마트쿡 7~16 27분

정성 가득 홈베이킹

오븐 하나로 쉽고 간단하게 만들 수 있는 홈베이킹!
특별한 날 선물하기 좋은 쿠키, 건강한 재료를
듬뿍 넣어 만든 빵, 정성 가득한 케이크 등 맛도 모양도
다채로운 홈베이킹에 도전해보세요.



오븐 스마트쿡 8-1 20분



오븐 스마트쿡 8-2 21분

호두머랭쿠키

재료(20~25개분) 달걀흰자 30 g, 설탕 50 g, 굽게 다진 호두 80 g



- 달걀흰자는 거품기로 저어 거품을 낸 후 설탕을 3번에 나눠 넣으면서 살살 섞는다.
- ①에 호두를 넣고 거품이 꺼지지 않도록 살살 섞는다.
- [벌열팬]에 종이포일을 깔고 ②의 반죽을 밤알 크기만큼 떠서 간격을 두고 올린 후 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- [오븐] 기능에서 160 °C로 예열없이 19~21분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8-1]을 선택하여 조리한다.

Tip 머랭이란 달걀흰자에 설탕을 넣고 휘저어 거품을 낸 것을 말한다. 이때 설탕을 완전히 녹게 하고, 부드러운 질감을 내기 위해서 설탕을 조금씩 나눠 넣어가며 휘젓는 것이 좋다.

초코칩쿠키

재료(10~12개분) 실온에 두어 말랑해진 버터 50 g, 설탕 60 g, 달걀 1/2개, 박력분 80 g, 베이킹소다 2 g, 소금 2 g, 초콜릿 칩 50 g



- 볼에 버터와 설탕을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다. 달걀을 풀어 2~3번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다.
- ①에 박력분, 베이킹소다, 소금을 함께 체에 내려 주걱으로 자르듯이 섞는다.
- ②에 초콜릿 칩을 넣고 잘 섞은 후 랩을 씌워 냉장고에서 20분간 휴지시킨다.
- [벌열팬]에 ③의 반죽을 소복하게 1큰술씩 떠서 지름 3 cm 크기로 동그랗게 올린다. 손가락으로 반죽 윗부분을 살짝 누른 후 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- [오븐] 기능에서 180 °C로 예열없이 20~21분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8-2]를 선택하여 조리한다.



▣ 오븐 ⌂ 스마트쿡 8-3 ⏳ 20분



▣ 오븐 ⌂ 스마트쿡 8-4 ⏳ 16분

참깨과자

재료(4판분) 설탕 60 g, 물 50 g, 식용유 30 g, 박력분 180 g, 소금 2 g, 참깨 1큰술, 검은깨 1큰술, 밀가루 약간



- 1 볼에 설탕, 물, 식용유를 넣고 섞은 후 박력분과 소금을 넣어 반죽한다.
- 2 ①에 참깨와 검은깨를 넣고 섞은 후 납작하게 만들어 위생팩에 넣고 30분간 휴지시킨다.
- 3 도마에 밀가루를 뿌리고 ②의 반죽을 올린 후 밀대를 이용해 0.3 cm 두께로 얇게 만든다.
- 4 ③의 반죽을 5×3 cm 크기의 사각형모양으로 썬 후 포크로 찍고 설탕을 약간씩 뿐린다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 6 [오븐] 기능에서 190 °C로 예열없이 20분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [8-3]을 선택하여 조리한다.

아이싱쿠키

재료(3판분) 실온에 두어 말랑해진 버터 110 g, 설탕 200 g, 달걀 1개, 바닐라오일 1작은술, 박력분 280 g, 베이킹파우더 4 g, 소금 2 g, 밀가루 약간



- 1 볼에 버터와 설탕을 넣고 거품기로 섞은 후 달걀과 바닐라오일을 넣고 잘 섞는다.
- 2 ①에 박력분, 베이킹파우더, 소금을 함께 체에 내려 주걱으로 자르듯이 섞는다.
- 3 ②를 둥글 납작하게 만들어 위생팩에 넣고 냉장고에서 1시간 정도 휴지시킨다.
- 4 도마에 밀가루를 뿌리고 ③의 반죽을 올린 후 밀대를 이용해 0.3~0.5 cm 두께로 얇게 만든다.
- 5 ④의 반죽을 모양틀로 찍은 후 [발열팬]에 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 6 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열 후 16분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [8-4]를 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음을 울리면 반죽을 넣어 조리한다.)



오븐 스마트쿡 8~5 27분

아몬드슈가볼

재료(2판분) 실온에 두어 말랑해진 버터 100 g, 소금 1/4작은술, 설탕 30 g, 우유 15 g, 박력분 140 g, 다진 아몬드 60 g, 슈가파우더 약간

1 볼에 버터, 소금, 설탕을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다. 우유를 3번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다.

2 ①에 박력분을 넣고 주걱으로 가볍게 섞은 후 다진 아몬드를 넣고 반죽한다. 랩을 씌워 냉장실에서 30분간 휴지시킨다.

3 ②의 반죽을 꺼내 지름 2 cm 크기의 아몬드모양으로 빚은 후 [발열팬]에 올려 [낮은선택] 위에 놓는다.

4 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열없이 25~30분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [8~5]를 선택하여 조리한다.

5 완전히 식힌 후 슈가파우더를 묻힌다.



초콜릿마카롱



재료(2판분) 아몬드가루 50 g, 코코아가루 10 g, 슈가파우더 100 g, 달걀흰자 50 g, 슈가파우더 20 g
초콜릿크림 생크림 50 g, 밀크초콜릿 75 g

- 1 생크림은 중탕으로 데워 밀크초콜릿과 섞는다. 초콜릿이 완전히 녹으면 냉장고에 넣어 식힌다.
- 2 아몬드가루, 코코아가루, 슈가파우더(100 g)를 섞어 3번 체에 내린다.
- 3 달걀흰자는 거품기로 저어 거품을 낸 후 슈가파우더(20 g)를 조금씩 넣으면서 잘 섞는다. ②의 체 친 가루재료를 넣고 가볍게 섞는다.
- 4 짤주머니에 ③의 반죽을 넣고 유산지 깐 [발열팬]에 지름 2 cm 크기로 동그랗게 빈다. 30~40분 정도 말린 후 [낮은식쇠]에 올려 준비해둔다.
- 5 [오븐] 기능에서 160 °C로 예열 후 13분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8-6]을 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 울리면 마카롱 반죽을 넣는다.)
- 6 짤주머니에 ①의 초콜릿크림을 넣은 후 쿠키의 한쪽 면에 동그랗게 짜 넣고 다른 쿠키로 덮는다.

■ 오븐 ⌚ 스마트쿡 8-6 ⏳ 19분





오븐 스마트쿡 8~7 16분

마들렌

재료(3판분) 버터 100 g, 박력분 80 g, 아몬드가루 40 g,
베이킹파우더 2 g, 설탕 30 g, 꿀 30 g, 달걀 2개, 미들렌 틀(6구) 1개



- 1 버터는 끓는 물에 중탕하여 녹인다.
- 2 ①에 박력분, 아몬드가루, 베이킹파우더를 함께 체에 내려 주걱으로 자르듯이 섞는다.
- 3 ②에 설탕과 꿀을 넣고 섞은 후 달걀을 1개씩 넣어가며 거품기로 가볍게 섞는다.
- 4 마들렌 틀에 버터를 바르고 ③의 반죽을 채운 후 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 5 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열 후 10~11분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8~7]을 선택하여 조리한다.
(먼저 마들렌 반죽을 넣지 않고 알림음이 울리면 반죽을 넣어 조리한다.)

Tip 마들렌은 프랑스의 아주 오래된 구움과자로 가리비 모양의 틀에 굽는 것이 특징이다. 반죽에 노란 레몬껍질을 잘게 썰어 약간 넣거나 코코아가루를 소량 더해주면 레몬마들렌, 초코마들렌을 만들 수 있다.



오븐 스마트오븐 8~8 38분

유자머핀

재료(1판분) 실온에 두어 말랑해진 버터 50 g,
설탕 40 g, 달걀 1개, 떠먹는 플레인 요구르트 1/2통,
유자청 45 g, 박력분 60 g, 아몬드가루 20 g,
베이킹파우더 1.5 g, 머핀 틀(6구) 1개



- 1 볼에 버터와 설탕을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다.
달걀을 풀어 2~3번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다.
- 2 ①에 플레인 요구르트, 유자청을 순서대로 넣어 고르게 섞는다.
- 3 ②에 박력분, 아몬드가루, 베이킹파우더를 함께 체에 내려 주걱으로
가볍게 섞는다.
- 4 머핀 틀에 유산지 머핀컵을 넣은 뒤 ③의 반죽을 틀 높이의 2/3 정도까지
채운다.
- 5 [발열팬]에 ④를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓아 준비해둔다.
- 6 [오븐] 기능에서 170 °C로 예열 후 35~40분간 조리한다.
또는 [스마트오븐] [8~8]을 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 울리면 유자머핀 반죽을 넣는다.)



브라우니

재료(1개분) 실온에 두어 말랑해진 버터 60 g,
설탕 110 g, 소금 약간, 달걀 1개, 밀가루(강력분) 50 g,
코코아가루 10 g, 호두 25 g, 우유 1큰술, 바닐라에센스
약간, 브라우니 틀(14×8×5 cm) 1개

• **Tip** 바닐라에센스는 바닐라 풍미를 내는
수용성 향료로 열에 의해 쉽게 휘발하므로
생크림이나 과즙음료, 빙과류 등에 쓰기 적합하다.
브라우니 반죽에 호두, 아몬드, 피칸, 피스타치오
등 원하는 견과류를 다양하게 넣어 구우면
씹는 맛과 고소한 맛을 더할 수 있어 좋다.

- 1 볼에 버터, 설탕, 소금을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다.
달걀을 풀어 2~3번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다.
- 2 ②에 밀가루와 코코아가루를 함께 체에 내려 섞는다.
- 3 굵게 다진 호두, 우유, 바닐라에센스를 넣고 잘 섞은 후 브라우니 틀에 담는다.
- 4 [발열팬]에 ③을 올려 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 5 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열없이 30~35분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8~9]를 선택하여 조리한다.



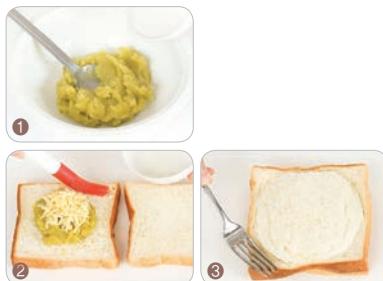


oven + grill 스마트쿡 8~10 10분

고구마파이

재료(2개분) 고구마 1개, 올리고당(또는 꿀) 4큰술, 우유 1/4컵, 식빵 4장, 버터 적당량, 피자치즈 2큰술

- 1 고구마는 삶아 뜨거울 때 올리고당을 넣고 으깬다. 이때 우유를 조금씩 넣어가며 고구마가 부드럽도록 농도를 조절한다.
- 2 식빵에 버터를 골고루 바른 후 가운데에 ①의 고구마와 피자치즈를 올린다. 가장자리에 우유를 발라 다른 식빵으로 덮는다.
- 3 맷돌린 식빵 가장자리를 포크의 등으로 눌러 떨어지지 않게 모양을 잡아준다.
- 4 ③을 [낮은쇠쇠] 위에 놓는다.
- 5 [오븐] 기능에서 200 °C로 예열없이 10분간 조리한다. 또는 [스마트쿡] [8~10]을 선택하여 조리한다.



☞ Tip 식빵은 질감이 부드러운 것을 사용해야 원하는 모양을 만들 수 있다. 우유의 양은 고구마의 수분함량에 따라 조절한다.

꽃만주

재료(10~12개분) 달걀 1개, 실온에 두어 말랑해진 버터 15 g, 설탕 75 g, 소금 2 g, 물엿 7 g, 박력분 150 g, 베이킹파우더 2.5 g, 팥앙금 400 g, 검은깨 약간
달걀물 달걀노른자 1개분, 물 1작은술, 소금 약간

- 1 볼에 달걀을 가볍게 풀어 버터, 설탕, 소금, 물엿과 함께 섞는다.
- 2 ①에 박력분과 베이킹파우더를 넣고 주걱으로 반죽하여 둉어리로 만든 후 위상팩에 넣고 냉장고에서 30분간 휴지시킨다.
- 3 ②의 반죽과 팥앙금을 10~12등분하여 각각 동그랗게 빚는다.
반죽을 펼쳐 팥앙금을 올리고 감싼다.
- 4 티스푼을 이용해 ③의 만주 가운데가 음푹 들러가도록 누른다.
옆면은 젓가락으로 줄을 낸다.
- 5 달걀물을 재료를 섞어 만주 표면에 바른 후 말려 한번 더 바른다.
가운데 검은깨를 뿐린다.
- 6 [발열팬]에 ⑤를 올려 [낮은석쇠] 위에 놓아 준비한다.
- 7 [오븐] 기능에서 180 °C로 예열 후 20~23분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8~11]을 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 들리면 꽃만주 반죽을 넣는다.)



▣ 오븐 ↗ 스마트쿡 8~11 ⏳ 26분





오븐 스마트오븐 8~12 24분

구름빵

재료(6~8개분) 밀가루(강력분) 250 g, 인스턴트 드라이 이스트 5 g, 설탕 35 g, 소금 4 g, 달걀 1/2개, 우유 1/2컵, 실온에 두어 밀링해진 버터 30 g
달걀물 달걀노른자 1개분, 우유 2큰술



☞ **Tip** 인스턴트 드라이 이스트는 빵을 발효하는데 쓰이는 천연 효모(생이스트)를 오래 보관할 수 있고 사용하기 편리하도록 건조시켜 가공한 것으로 일반 마트 홈베이킹 코너에서 구입할 수 있다.

- 밀가루를 체에 내려 볼에 담은 후 이스트, 설탕, 소금을 서로 닿지 않게 넣는다.
- ①에 달걀, 우유, 버터를 넣고 한 덩어리가 되도록 손으로 반죽한다. 밀고 당기면서 15분간 반죽한 후 곤기가 생기면 도마 위에 치대어 10분간 더 반죽한다.
- ②의 반죽을 동글려서 볼에 담은 후 랩이나 젖은 거즈로 씌운다. **[발열팬]**에 올려 **[낮은선크]** 위에 놓은 후 **[오븐]** 기능에서 40°C로 40분간 1차 발효한다.
- ③의 반죽을 꺼내 가볍게 누르며 가스를 뺀 후 6~8등분하여 직경 5 cm 크기로 둥그렇게 빚는다.
- [발열팬]**에 ④를 올려 랩이나 젖은 거즈로 씌운다. **[낮은선크]**에 올려 **[오븐]** 기능에서 40°C로 20분간 2차 발효한다.
- 달걀물을 재료를 섞어 ⑥의 반죽 윗면에 바른 후 다시 **[낮은선크]**에 올린다.
- [오븐]** 기능에서 180 °C로 예열 후 15~20분간 조리한다. 또는 **[스마트오븐]** **[8~12]**를 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 일림음이 들리면 구름빵 반죽을 넣는다.)



오븐 스마트록 8~13 34분

녹차마블식빵

재료(1개분) 강력분 250 g, 인스턴트 드라이 이스트 4 g, 소금 5 g, 설탕 20 g, 우유(따뜻하게 데운 것) 140 g, 녹차가루 5 g, 물 15 g, 식빵 틀



- 1 녹차가루와 물을 제외한 나머지 재료를 모두 섞어 반죽한다.
반죽의 1/3 분량만 떼어 녹차와 물을 넣고 섞어 차댄다.
- 2 2개의 반죽을 각각 볼에 담고 랩을 씌워 [낮은선크] 위에 놓고
[오븐] 기능에서 40°C로 40분간 1차 발효한다.
- 3 ②의 반죽을 꺼내 가볍게 누르며 가스를 뺀 후 동그랗게 만들어
비닐을 덮고 실온에서 15분간 중간 발효한다.
- 4 각각의 반죽을 식빵 틀 너비에 맞도록 밀대로 만다. 흰 반죽을 깔고
그 위에 녹차반죽을 얹는다. 아래부터 균일한 두께로 돌돌 말아
끝 부분은 꼬집듯이 붙인다.
- 5 식빵 틀에 ④의 반죽을 넣고 [낮은선크] 위에 올린다.
[오븐] 기능에서 40°C로 30분간 2차 발효한다.
- 6 ⑤를 [낮은선크] 위에 올려 준비해둔다.
- 7 [오븐] 기능에서 160 °C로 예열 후 27~30분간 조리한다.
또는 [스마트록] [8~13]을 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 들리면 식빵 반죽을 넣는다.)

밤빵



재료(8개분) 밀가루(강력분) 350 g, 인스턴트 드라이 이스트 1/2큰술, 설탕 35 g, 달걀 1개, 따뜻한 물 4큰술(60 g), 우유 1/2컵, 소금 1작은술, 줄인 밤 10개, 버터 50 g
달걀물 달걀 : 물 = 1:1

- 1 볼에 강력분, 이스트, 설탕, 달걀, 따뜻한 물을 넣고 반죽한 후 우유를 3번에 나눠 넣고 소금을 넣어 치댄다.
- 2 [발열팬]에 올려 [낮은식쇠] 위에 놓은 후 [오븐] 기능에서 40℃로 40분간 1차 발효한다.
- 3 ②의 반죽을 깨내 8등분하여 둥글 납작하게 만든 후 줄인 밤을 1개씩 넣어 만두처럼 빚는다.
- 4 [발열팬]에 올려 [낮은식쇠] 위에 놓은 후 [오븐] 기능에서 40℃로 40분간 2차 발효한다.
- 5 달걀물을 섞어 ④의 반죽 위에 바르고 남은 밤을 다져 올린 후 [발열팬]에 올려 [낮은식쇠] 위에 놓는다.
- 6 [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 후 15분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8~14]를 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 들리면 밤빵 반죽을 넣는다.)



오븐 스마트쿡 8~14 20분



▣ 오븐 ↗ 스마트록 8~15 🔍 약 1시간

대추 밤케이크

재료(1개분) 대추 80 g, 럼주 1큰술, 물 2큰술, 밤 6개, 실온에 두어 말랑해진 버터 125 g, 슈가파우더 110 g, 소금 약간, 달걀 2개, 밀가루 160 g, 베이킹파우더 4 g, 파운드케이크 틀
밤 양념 설탕 1큰술, 물 1/3컵



1 대추는 씨를 제거한 후 반은 0.2 cm 두께로 썰어 럼주에 담가두고, 나머지 반은 물 2큰술을 넣고 믹서로 곱게 간다.

2 밤은 사방 1cm 크기로 썰어 냄비에 분량의 양념을 넣고 줄인다.

3 볼에 버터를 담고 슈가파우더와 소금을 넣으면서 거품기로 잘 섞는다. 중간에 달걀을 하나씩 넣어가며 계속 거품기로 젓는다.

4 ③에 밀가루와 베이킹파우더를 함께 체에 내려 섞은 후 ①과 ②를 넣고 잘 섞는다.

5 파운드케이크 틀에 ④의 반죽을 채우고 틀을 쳐서 공기를 뺀 후 [발열팬]에 올려 [낮은선풍] 위에 놓는다.

6 [오븐] 기능에서 170 °C로 예열 후 55분~1시간 조리한다. 또는 [스마트록] [8~15]를 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 들리면 대추 밤케이크 반죽을 넣는다.)

◀ Tip [오븐] 기능에서 10분 구운 다음 꺼내 칼을 이용하여 반죽 가운데 배를 가르고 다시 구우면 완성 후 모양이 예쁘게 나온다.



오븐 스마트오븐 8~16 50분

스폰지케이크

재료(1개분) 시판용 스폰지케이크 믹스 1봉지, 달걀 3개, 우유 1/5컵, 과일 약간, 원형케이크 틀(지름 18 cm) 1개
휘핑크림 생크림 300 g, 설탕 15~20 g



- 1 스폰지케이크 믹스의 조리 예에 따라 케이크 반죽을 만든다.
- 2 원형케이크 틀에 유산지를 깔고 ①의 반죽을 채운 후 [낮은석쇠] 위에 놓는다.
- 3 [오븐] 기능에서 160 °C로 예열 후 45분간 조리한다.
또는 [스마트오븐] [8~16]을 선택하여 조리한다.
(먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 들리면 케이크 반죽을 넣는다.)
- 4 ③의 케이크를 식혀 틀에서 분리한 후 원하는 두께로 자른다.
- 5 휘핑크림 재료를 가품기로 충분히 섞어 스폰지케이크에 펴 바른 후 기호에 따라 과일로 장식한다.

Tip 장식용으로 레몬껍질을 활용하기 위해서는 레몬을 깨끗하게 세척해야 한다. 먼저 소금으로 박박 문질러 닦은 후 물로 깨끗하게 헹군다. 이때 끓는 물에 살짝 데쳐주면 더 좋다. 레몬껍질은 노란색만 얇게 벗겨 써야하는데, 그 이유는 하얀색 속껍질이 들어가면 쓴맛이 날 수 있기 때문이다.



◆ Tip 쉬폰케이크에는 거품 낸 달걀 흰자(머랭)가 많이 들어가기 때문에 식감이 스푼지케이크보다 더 쪽신하고 촉촉하다. 구운 후 곧바로 틀을 엎어 식히지 않으면 부풀어 오른 것이 푹 가라앉을 수 있으니 주의해야 한다.

오븐 스마트쿡 8~17 40분

블루베리 쉬폰케이크

재료(1개분)

반죽 달걀노른자 3개분, 설탕 25 g, 포도씨유 50 g,
밀가루(박력분) 90 g, 베이킹파우더 3 g, 달걀흰자 3개분,
설탕 50 g, 원형수포ن 틀(지름 15 cm) 1개
블루베리 퓨레 냉동 블루베리 50 g, 레몬껍질 1/3개분,
물 1큰술 요구르트 크림 생크림 200 g, 설탕 25 g,
플레인 요구르트 1통



1 미서에 블루베리, 레몬껍질, 물을 넣고 갈아 블루베리 퓨레를 만든다.

2 달걀노른자는 거품기로 멍울을 끈 뒤 설탕을 넣고 연한 크림색이 될 때까지 충분히 젓는다. ①의 블루베리 퓨레를 넣고 포도씨유를 조금씩 넣으며 잘 섞는다.

3 ②에 밀가루와 베이킹파우더를 함께 체에 내려 가볍게 섞는다.

4 달걀흰자는 거품기로 섞어 거품을 낸 뒤 설탕을 나눠 넣어가며 단단한 머랭을 만든다.

5 ③의 볼에 ④를 3번에 나눠 넣어가며 거품이 죽지 않도록 살살 섞는다.

6 쉬폰 틀에 물을 약간 뿌린 후 틀의 70 % 정도까지 반죽을 채운다.
비단에 2~3번 턱탁 내려친 후 [낮은식신]에 옮겨 준비해둔다.

7 [오븐] 기능에서 160 °C로 예열 후 35분간 조리한다.
또는 [스마트쿡] [8~17]을 선택하여 조리한 후 완성된 케이크는 곧바로 틀을 엎어 식힌다. (먼저 반죽을 넣지 않고 알림음이 들리면 케이크 반죽을 넣는다.)

8 생크림과 설탕을 거품기로 섞어 휘핑한 다음 플레인 요구르트를 섞어 쉬폰케이크에 곁들인다.

가나다순

가래떡구이 86

가리비해물구이 109

가지무사카 115

간장소스가자미찜 32

간장양념 코다리찜 31

갈치구이 79

감자 김치그리탕 50

감자조림 68

김자팬케이크 125

김자피자 124

강정소스 볶어찜 31

건과류 머핀 42

계란빵 51

고구마밥 93

고구마 샐러드 24

고구마칩 63

고구미탕 17

고구마파이 137

고등어구이 47

고추장치와 꽃빵 107

고추장삼겹살 85

괴일잼 59

광동식소스 도미찜 33

구름빵 139

굴튀김 106

김말이 19

김치찌개 75

깐소샤우 57

꼬막양념구이 72

꽁치구이 78

꽃가루을밥 그라탕 100

꽃만주 138

나물밥 크로켓 54

낙지케밥 111

냉동감자스틱 10

냉동너겟 10

냉동떡 40

냉동피자 44

냉동핫도그 11

네비아니 46

녹차미늘식빵 140

누룽지 54

단호박 건과류 끓찌 25

단호박 부추군만두 53

단호박 영밥 94

단호박 크림수프 89

단호박 해산물구이 108

닭가슴살찜 샐러드 39

닭갈비 45

닭강정 14

닭꼬치 121

닭다리구이 12

대추 밤케이크 142

대파소스 두부찌 30

대파소스 자반고등어찜 32

대하찌과 두 가지 소스 35

대합그리탕 114

더덕구이 73

데리야끼탕 12

동파육 16

돼지고기 오븐구이 104

양념 깃藐찜 29

돼지목살찜 38

두릅 쇠고기 산적 73

두부완자전 76

들깨양념 새송이버섯찜 30

떡꼬치 121

또띠아키쉬 126

리자나 48

미늘치킨 44

미들렌 134

마르게리따피자 52

미약 옥수수 25

미파우부덮밥 98

밀린 감자 63

밀린 애호박 62

오렌지치즈 64

밀린 표고버섯 62

매콤 양념 조개찜 32

매콤한 닭불구이 120

명란달걀찜 75

무조림 68

비나나침 64

비비큐립 55

비비큐통닭 13

발사믹소스 흰살생선찜 34

빙빵 141

배꼴찜 41

방어포구이 72

버섯 건강 영양죽 88

버섯리조트 96

브로콜리파우드 26

브로콜리파우드 가지미찜 32

브로콜리파우드 두 가지 소스 35

블루베리 수포케이크 144

빵반죽 61

시과침 63

삼겹살 깃잎말이 105

삼치구이 78

새송이 간장구이 86

새송이 깃발이 74

새송이 짚조림 70

새우 채소영밥 95

웨지감자 11

유자마린 135

유린기소스 꽃게찜 35

육포 62

은행구이 86

햄버거스테이크 50

전복구이 82

전복떡갈비 113

조기구이 79

조랭이 깃발그리탕 122

쥐포구이 119

찐감자와 두 가지 소스 24

찐달걀 40

찐만두 40

찐빵과 연유소스 40

чин과자 131

초코칩 구이 130

초콜릿 마리 키링 133

치즈소스 흰살찜 36

치킨 페사디아 101

치킨 팟파이 102

커스터드 푸딩 128

소시지구이 85

쇠고기 아체죽 88

쇠고기 짚조림 70

순대찌 40

콩나물밥 93

통심걸살 17

키조개 두부샌드 112

키조개 샐러드 112

탕수육 57

토마토 가지그리탕 115

스테이크 84

스테이크 84

스테이크 84

스프링 20

시리얼파자 121

시리얼바나나 119

시리얼파자 123

식혜 60

통심걸살찜 38

통오징어구이 81

통오징어구이 81