

USA Rice Rice Cake Recipe Book

미국산 중립종 쌀로 만드는 떡 메뉴 제안



USA Rice

미국산 중립종 쌀로 만드는 떡 메뉴 제안

CONTENTS

02

about USA Rice
협회 및 미국 쌀 소개

03

about a menu consultant
메뉴 컨설턴트 소개

Rice Cake Menu



04

Nutritious Bar Rice Cake
현미 영양 가래떡

05

Bar Rice Cake for Stir-frying
떡볶이 떡

06

Sweet Sesame stuffed Rice Cake
깨소 꿀떡

07

Colorful Half-moon Rice Cake
오색송편

09

Mugwort Rice Cake
쑥갠떡

10

Leavened Rice Cake
증편

11

Peeled Red Bean stuffed Rice cake
(Specialty of Yeosu region)
여주산병

12

Steamed Potato Granule and Rice Cake
감자 설기

13

Steamed Sweet Pumpkin and Rice Cake
단호박 설기

14

Rice Cake Scrambled with
Crispy Rice Crust and Chickpea
누룽지 범벅





미국쌀협회 (USA Rice)

미국쌀협회는 미국 내 미국 산업의 모든 분야를 대변하는 범국가적인 단체로서, 정부 정책에 영향력을 행사하기 위한 목적의 각종 활동을 비롯하여 미국산 쌀에 대한 세계 시장에서의 수요를 증대시키기 위한 프로그램을 개발하고 시행하고 있습니다. 또한 미국 관련 산업 전문가에서의 수익성을 증대시키는 등의 기타 다양한 역할도 수행하고 있습니다.

미국쌀협회는 미국쌀생산자협회 (USA Rice Farmers), 미국쌀위원회 (USA Rice Council), 미국쌀도정업체연합회 (USA Rice Millers' Association), 미국쌀상인연합회 (USA Rice Merchants' Association) 의 4개 단체로 구성되어 있습니다.

미국쌀협회 본부는 미국 버지니아 주 알링턴에 위치하고 있으며 한국을 비롯하여 캐나다, 중앙아메리카, 멕시코, 중국, 홍콩, 일본, 대만, 유럽연합국 등에 해외 사무소가 있습니다. 본 협회의 한국사무소는 한국 내에서 미국쌀을 위한 마케팅 및 홍보 활동을 하고 있으며, 미국 대사관 농업무역관과 긴밀한 협조 체제 하에 운영되고 있습니다.

USA Rice

미국산 중립종 쌀 (U.S. Medium Grain Rice), 칼로스 (Calrose)의 특징

쌀은 크게 자포니카와 인디카로 분류됩니다. 자포니카는 낱알이 짧고 둥근 단립종으로 찰기가 있고 전통적으로 우리 민족이 선호하는 쌀입니다. 자포니카의 주요 생산국은 한국, 미국 캘리포니아, 일본, 중국 북부지방, 호주 등이며 세계 쌀 생산량의 10%를 차지합니다.

반면 인디카는 안남미로 불리는 길쭉한 형태의 쌀로써 찰기와 수분이 적은 반면 아밀로스 함량이 많은 것이 특징입니다. 주로 열대성 기후에서 재배되며 세계 쌀 생산량의 90%를 차지합니다.



한편 미국에서 생산되는 쌀의 70%는 낱알이 길쭉하고 밥을 지으면 포슬포슬한 인디카 품종으로 한국인이 주식으로 먹는 쌀과는 다르나, '캘리포니아의 장미'라는 뜻의 칼로스 (Calrose)는 한국과 일본에서 주로 먹는 자포니카 품종입니다. 칼로스 쌀은 중립종 쌀로 단립종인 국내산에 비해 낱알이 약간 크고 긴 형태를 띠니다.

칼로스 쌀은 국내산 쌀에 비해 찰기가 적기 때문에 밥을 조리했을 때 고슬고슬하고 길쭉한 형태가 살아있어 시각적인 효과가 뛰어납니다. 또한 쌀가루를 냈을 때 특유의 질감이 있어 이를 살려 다양한 떡 메뉴에 적용하기에 좋습니다.





박경미

중요무형문화재 제 38호 궁중음식 이수자
 동병상련 (신세계 본점 떡방) 대표
 궁중음식연구원 강사



약력

- 궁중음식연구원, 제일제당 외식사업부 개발실
- 중국 상해요리학교 수료, 베트남 궁정요리 수료
- ICIF 주최 세계전통제과예술전 초청 전시
- <한·일 식문화 교류전> 궁중상차림, 한국의 떡 전시
- 전통병과원 숙수자격증 수료 및 강사 활동
- 한국조리과학고등학교 강사 활동
- 삼립식품 병과사업부 고문

레시피 컨설턴트의 조언

"미국산 중립종 쌀은 조리법과 가공형태에 따라 조리 후 떡의 맛에 변화를 줄 수 있습니다. 도병류의 경우 기계적인 조작 횟수를 줄이거나 수분량을 늘리는 방법으로 떡이 질겨지는 것을 막을 수 있고, 증편의 경우 찰진 느낌을 살리기에 아주 좋습니다. 미국산 중립종 쌀은 최소량의 수분으로 한 김에 쪄낼 경우 질감이 매우 포슬포슬하여 목넘김이 가벼워 설기류에 아주 적합합니다."



현미 영양 가래떡

Nutritious Bar Rice Cake

재료

미국산 중립종 멥쌀 5kg, 찹쌀가루 100g, 현미씨눈 75g, 황설탕 5g, 물 900cc, 소금 55g

만드는 법

- 1__ 멥쌀은 맑은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다. 불린 멥쌀은 소쿠리에 쏙아서 물기를 30분 정도 뺀다.
- 2__ 불린 멥쌀을 방아에 넣고 짝 조여서 1회 뿡는다.
- 3__ 뿡은 쌀가루에 찹쌀가루와 현미씨눈 분량의 반, 설탕과 물을 넣고 버무린 후 다시 뿡는다.
- 4__ 남은 분량의 현미씨눈에 물을 분무하여 겉이 마르지 않게 하여 뿡은 가루에 섞는다.
- 5__ 시루에 준비된 쌀가루를 가볍게 안쳐서 18분 찐다.
- 6__ 찐 떡 덩어리를 제병기(가래떡 뽑는 기계)에 넣어 떡을 빼내는 작업을 2회 반복한다.
- 7__ 두번째 빼낼 때는 기계 아래에 냉수를 받쳐 떡이 바로 들어갈 수 있도록 한다. 겉표면을 급히 식혀서 바로 건져 내도록 한다.
- 8__ 건져낸 가래떡의 물기를 빼고 적당한 크기로 잘라 낸다.



떡볶이 떡

Bar Rice Cake for Stir-frying

재료

미국산 중립종 멥쌀 5kg, 찹쌀가루 100g, 물 180cc, 설탕 25g, 소금 50g

만드는 법

- 1— 멥쌀은 맑은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다.
불린 멥쌀은 소쿠리에 쏟아서 물기를 30분 정도 뺀다.
- 2— 불린 멥쌀에 소금을 넣고 방아에 넣은 다음 짝 조여서 2회 뿡는다.
- 3— 뿡은 가루에 찹쌀가루와 물을 넣고 버무려서 다시 방아에 내린다.
이때는 방아 손잡이를 살짝 풀어서 (11시 방향) 뿡는다.
- 4— 시루에 준비된 쌀가루를 가볍게 안쳐서 18분 찐다.
- 5— 찐 떡 덩어리를 굵은 틀에 1회 뽑고 다시 떡볶이 틀로 뽑는다.
- 6— 두 번째 빼낼 때는 기계 아래에 냉수를 받쳐 떡이 바로 들어갈 수 있도록 한다.
겉표면을 급히 식혀서 바로 건져 내도록 한다.
- 7— 건져낸 가래떡의 물기를 빼고 적당한 크기로 잘라 낸다.





깨소 꿀떡

Sweet Sesame stuffed Rice Cake

재료

미국산 중립종 멥쌀 2kg, 흑미 멥쌀 140g, 식용유 10g, 코치닐 4g, 정제염 25g

깨소 재료

깨 30g, 황설탕 80g, 정백당 30g, 흑설탕 30g

만드는 법

1__ 멥쌀은 맑은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다.

불린 멥쌀은 소쿠리에 쏙아서 물기를 30분 정도 뺀다.

2__ 흑미는 전날 물에 담가 충분히 불린다. (약 10시간)

3__ 불린 멥쌀은 3등분한다..

4__ (3)의 불린 쌀 중 1등분 분량은 방이를 조여서 두 번 내린다.

그런 다음 물 43%를 넣고 물과 반죽을 잘 섞어 준다. 방이를 15도 정도 풀어서(10시 방향) 내려 시루에 가볍게 담아낸다.

5__ 2등분 분량은 방이를 꼭 조여서 두 번 내린 후 물 43% (분홍색 코치닐을 희석시킨 상태의 물)를 넣고 고루 비벼 섞어 준다. 그런 후 1등분 분량과 마찬가지로 방이를 풀어서 (10시 방향) 내려 시루에 담는다.

6__ 3등분 분량에는 불린 흑미 20%를 섞은 후 1, 2등분 분량과 마찬가지로 가루를 낸다. 흑미가 들어갈 경우 중간에 넣는 물의 양은 40%로 한다.

7__ 깨소를 준비한다. 깨는 분쇄기에 거칠게 갈은 후 흑설탕, 황설탕, 정백당을 섞는다. 1, 2, 3 등분 분량의 반죽은 스팀에 20분간 찐다.

8__ 찌서 나온 반죽은 흰색, 분홍색, 흑미색 순으로 편칭기에 넣어 30~40초간 편칭한다. 그런 다음 꿀떡전용 기계에 세팅하여 깨소와 반죽을 각각 넣고 알맞은 크기로 정하여 뽑는다.

9__ 기계에서 나온 떡은 기름을 조금 발라 쟁반으로 옮긴 다음 식혀 포장한다.

오색 송편

Colorful Half-moon Rice Cake

재료

미국산 중립종 멥쌀 1kg, 정제염 12g, 온수 (약 80도씨) 350cc, 참기름 약간

송편피 색재료

흑미 멥쌀 20g, 단호박 150g, 단호박가루 15g, 대추 100g, 갈은 대추 50g
썩 100g, 썩가루 5g

깨소 재료

깨 250g, 황설탕 150g, 콩편가루 18g, 콩가루 75g, 소금 5g



만드는 법

- 1__ 멍쌀은 맑은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다.
불린 멍쌀은 소쿠리에 쏟아서 물기를 30분 정도 뺀다.
- 2__ 흑미는 전날 물에 담가 충분히 불린다. (약 10시간)
- 3__ 단호박은 깨끗이 씻어 껍질과 씨를 제거한 후 스팀에 30분간 찌서 차게 식힌다.

4__ 대추고 만들기

- 1)__ 대추는 냄비에 넣어 물을 붓고 대추가 쉽게 물러질 때까지 삶는다.
- 2)__ 삶은 대추는 굵은 체로 거른다. 대추 건지는 비벼 으개서 대추 속을 내리고 씨와 껍질은 걸러서 버린다.
- 3)__ 대추 삶은 물과 속을 냄비에 넣고 약불로 타지 않도록 저어가며 조리한다. 되직한 상태가 될 때까지 시간과 공을 들여서 만드는데 이때 만들어진 되직한 뒤편 상태를 <고>라 한다. 만든 대추고는 차게 식혀서 쓴다.

- 5__ 썩은 깨끗이 씻어 끓는 물에 데친 다음 재빠르게 식혀서 물기를 꼭 짰다.
- 6__ 불린 멍쌀은 5등분하여 각색을 낸다. 소금도 5등분하여 등분한 멍쌀에 넣는다.
- 7__ 가루내는 작업은 5등분한 각색 모두 3회씩 동일하다.

8__ 색반죽하기

- 1)__ 흰색 송편: 불린 멍쌀을 소금 간하여 방이를 조여서 두 번 내린 뒤 방이를 풀어서 (10시 방향) 내려준다.
- 2)__ 호박 송편: 불린 멍쌀은 소금 간하여 방이를 조여서 한 번 내린 뒤 찐 호박과 단호박 가루를 넣고 고루 비벼 섞는다.
그런 다음 다시 한 번 더 방이에 내린다.
- 3)__ 대추 송편: 불린 멍쌀에 소금 간하여 방이를 조여서 한 번 내린 뒤 대추고와 같은 대추를 넣고 방이가 조여진 상태에서 다시 내린다.
- 4)__ 썩 송편: 불린 멍쌀에 소금 간하여 방이를 조여서 한 번 내린 뒤 데친 썩과 썩가루를 넣고 방이가 조여진 상태에서 다시 내린다.
- 5)__ 흑미 송편: 불린 멍쌀에 소금 간하여 방이를 조여서 두 번 내린 뒤 방이를 풀어서 (10시 방향) 내려준다.

9__ 편칭기에 넣고 익반죽 하기

- 1)__ 빵아진 5가지 쌀가루에 사용하는 물의 양 (미온수 350cc)은 가루와 마찬가지로 5등분하여 70cc씩 사용한다.
- 2)__ 편칭기에 넣고 뜨거운 물로 익반죽상태가 되도록 편칭한다.
* 주의 __ 이때 반죽에 들어가는 온수는 한번에 넣지 않고 조금씩 여러 번에 나누어서 넣어야 한다.
이런 과정은 물의 양에 따라 다르지만 2분 안팎으로 소요된다.

- 10__ 깨는 분쇄기에 거칠게 갈아준 뒤 황설탕, 콩가루, 진편가루, 정제염을 넣어 섞는다.
- 11__ 편칭되어 나오는 반죽은 마르지 않도록 비닐로 덮어서 보관하면서 빚는다. 색이 흐린 순서대로 작업한다.
- 12__ 반죽에 깨소를 넣고 오므려 송편 모양을 낸다. 송편 반죽이 터지거나 치우치지 않도록 주의하여 빚는다.
다식 모양의 송편은 반죽에 소를 넣고 굴린 다음 다식으로 찍어낸다.
- 13__ 빚은 송편은 시루에 옮겨 담고 스팀에 30분간 찌준다.
- 14__ 찌서 나온 송편은 쟁반에 놓고 참기름을 발라 주고 한 김 식힌다.

재료

미국산 중립종 멥쌀 900g, 찰보리 100g, 데친 쑥 200g, 보리 삶은 물 1/2컵, 찬물 2/3컵, 소금 13g, 참기름 약간

만드는 법

- 1__ 멥쌀은 맑은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다. 불린 멥쌀은 소쿠리에 쏟아서 물기를 30분 정도 뺀다.
- 2__ 쑥은 데쳐서 물기를 꼭 짠다.
- 3__ 찰보리는 쌀알이 부드럽게 씹힐 정도로 중불에서 충분히 삶는다. 그리고 찬물에 한번 헹구어 차게 식힌 다음 건져내어 물기를 뺀다.
- 4__ 멥쌀을 방아기계에 넣고 꼭 조여서 1회 내린 다음 삶은 찰보리와 데친 쑥을 넣고 다시 한번 꼭 조여서 고운 가루를 낸다.
- 5__ 보리 삶은 물과 찬물을 섞어서 한 번 빵은 쌀가루에 넣고 고루 버무려 섞는다.
- 6__ 방아기계를 10시 방향으로 풀어서 ⑤를 넣고 다시 한 번 내린다.
- 7__ 반죽에 탄력이 생기고 매끈해지도록 2회 반복하여 방아에 내린 다음 치대어 한 덩어리로 만든다.
- 8__ 일정 크기로 떼어서 모양을 빚는다.
- 9__ 스팀에 15분간 충분히 찐다.
- 10__ 꺼내어 한 김 식힌 다음 참기름을 얇게 비른다.



증편

Leavened Rice Cake

재료

미국산 중립종 멥쌀 1kg, 막걸리 250g, 정백당 75g
대두유 25g, 정제염 12g, 이스트 7g

만드는 법

- 1 __ 멥쌀은 많은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다. 불린 멥쌀은 소쿠리에 쏙아서 물기를 30분 정도 뺀다.
- 2 __ 불린 멥쌀을 방아에 넣고 짝 조여서 1회 뿡는다.
- 3 __ 뿡아서 내려온 가루에 물 20%를 넣고 가루와 잘 섞는다. 그런 다음 체를 받쳐 방아가 조여진 상태로 내려서 체를 곱게 쳐준다.
- 4 __ 그릇에 뿡은 가루와 막걸리, 설탕, 소금, 식용유, 이스트를 넣고 섞어준다.
- 5 __ 온장고 온도를 45도에 맞추고 섞은 반죽을 넣어 4시간 동안 1차 발효를 시켜준다.
- 6 __ 4시간 후 반죽이 부풀면 온장고에서 꺼내어 저어준 뒤 다시 넣는다.
- 7 __ 1시간씩 3번을 꺼내어 발효되어 부푼 반죽을 꺼트리면서 저어준다.
- 8 __ 3시간 후 반죽을 실온에 꺼내어 반죽의 수분을 맞춘다.
- 9 __ 증편 틀에 반죽을 붓는다. 방울증편은 원형 틀을, 판증편은 쟁반을 사용한다.
- 10 __ 반죽 위에 식용 꽃, 흑임자, 잣 등 고명을 올려 모양을 낸다. 그런 다음 따뜻한 상온에 그대로 두어 반죽이 조금 부풀어 오를 때까지 둔다.
- 11 __ 반죽의 윗면이 약간 팽팽한듯이 부풀어 오르면 스팀에 넣고 약하게 5분을 찐다. 다시 스팀을 좀 더 올린 후 15분을 찐다.
- 12 __ 찌서 나온 증편은 기름을 살짝 발라 쟁반에 올려 두고 충분히 식힌 뒤 포장한다.



재료

미국산 중립종 멥쌀 760g, 흑미 멥쌀 90g, 정제염 12g, 물 450cc, 거피 315g, 꿀 25g

만드는 법

1__ 멥쌀은 맑은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다. 불린 멥쌀은 소쿠리에 쏙아서 물기를 30분 정도 뺀다.

2__ 흑미는 전날 물에 담가 충분히 불린다. (약 10시간)

3__ 거피는 5시간 불린 후 껍질, 이물질이 없도록 조리질하여 물기를 뺀다. 그런 다음 스팀에 20분 쪄 뒤, 꺼내어 쟁반에 옮겨 넓게 펴서 재빠르게 식힌다.

4__ 완전히 식은 거피는 소금간 하여 방아를 거칠게 (10시 방향) 한 번, 방아를 조여서(12시방향) 다시 한 번 내려준다. (총 2회)

5__ 불린 멥쌀의 500g을 덜어내어 소금간 하여 방아를 조여서 (12시 방향) 두 번 내린다. 그런 다음 물 40%를 넣어 잘 섞어주고 방아를 풀어서 내려 시루에 얹혀준다.

6__ 나머지 불린 멥쌀은 불린 흑미와 섞어서 (멥쌀과 흑미비율 8 : 2) 소금간 하여 꼭 조여진 방아에 두 번 내린다.

7__ 이어서 물 30%를 넣고 고루 비벼 섞어서 11시 방향으로 방아를 풀어서 내린 다음 시루에 얹혀준다.

8__ 각각의 쌀가루는 스팀에 20분간 쪄준다.

9__ 거피고물에 꿀을 넣어서 소를 만든다. 소를 4g씩 떼어서 기름하게 빚어둔다.

10__ 다 쪄진 멥쌀 반죽은 편칭기에 넣고 편칭 (약 30초) 해준다.

11__ 편칭 되어 나온 반죽은 기계 또는 밀대로 얇게 밀어서 소를 올리고 반죽을 덮어서 입술 모양으로 찍어낸다. 공기가 새지 않고 팽팽한 모양이 되는 것이 중요하다.

12__ 흰 반죽과 흑미 반죽의 끝과 끝을 붙이고 다시 전체를 오므려 양 끝을 붙여서 만두와 같이 둥그런 모양을 만든다.

13__ 모양이 완성되면 참기름을 얇게 바른단.



백설기용 쌀가루 만들기 (10kg)

재료

미국산 중립종 멥쌀 8kg, 소금 120g, 물 2L

만드는 법

- 1__ 멥쌀은 맑은 물이 나오도록 깨끗이 씻은 다음 충분히 잠길 정도의 물을 붓고 4시간~6시간을 불린다. 불린 멥쌀은 소쿠리에 쏟아서 물기를 30분 정도 뺀다.
- 2__ 불린 멥쌀은 소쿠리에 쏟아서 물기를 30분 정도 뺀다.
- 3__ 소금을 고루 넣고 짙은 상태의 방아에서 1회 빻는다.
- 4__ 굵게 빻은 쌀가루에 분량의 물을 붓고 고루 비벼 섞은 다음 다시 짙은 상태의 방아에 넣고 고루 가루를 낸다.



감자 설기

Steamed Potato Granule and Rice Cake

재료

미국산 중립종 멥쌀 (백설기용 쌀가루) 500g, 황설탕 100g
미국산 건조감자 그레놀 60g, 뜨거운 물 180cc, 소금 2g, 캘리포니아 푸룬 70g

만드는 법

- 1__ 미국산 건조감자 그레놀을 물에 불린다.
- 2__ 뜨거운 물에 소금을 넣고 잘 녹인다. 그런 다음 건조감자 그레놀에 넣고 고루 비벼가며 섞어서 뽕뽕한 상태로 만든다.
- 3__ 백설기용 쌀가루와 건조감자 불린 것을 먼저 고루 비벼서 섞은 다음 황설탕을 넣고 섞어서 체에 한 번 내린다.
- 4__ 시루에 안친다. 섞은 멥쌀가루의 1/3을 시루에 먼저 얇게 펴서 안친 다음 푸룬을 일정한 간격으로 올린다. 다시 나머지 가루를 쏟아서 뒷면을 고루 펴 안친다. 작은 크기로 분할을 할 경우 가루를 안치고 찌기 전에 칼집을 낸다.
- 5__ 스팀에 20분간 찌낸다.



단호박 설기

Steamed Sweet Pumpkin and Rice Cake

재료

미국산 중립종 멥쌀 (백설기용 쌀가루) 300g, 정백당 45g, 단호박 껍데 160g, 단호박 200g
소금 2g, 설탕 25g, 찹쌀가루 2큰술, 흑설탕 2큰술

만드는 법

- 1__ 단호박은 껍질째 깨끗이 씻어서 반으로 갈라 씨를 뺀다. 껍질째 찜기에 넣고 40분간 충분히 찜는다.
한 김 식힌 다음 단호박의 속살만 수저로 긁어낸다.
- 2__ 단호박 찜 것들을 한 번 뿜은 백설기용 쌀가루에 넣고 고루 섞은 다음 다시 한 번 짝 조인 방아에 넣고 고운 가루를 낸다.
- 3__ 나머지 단호박은 껍질째 5mm 굵기로 채썰어서 소쿠리에 퍼 담고 소금과 설탕을 뿌려서 절인다.
부러지지 않고 부드럽게 휘는 정도까지 절인다.
- 4__ 찹쌀가루와 흑설탕을 손으로 비벼 섞는다. 이 때, 찹쌀가루의 흰 입자가 고운 상태가 될 때까지 비벼준다.
- 5__ 원하는 크기와 모양의 찜기와 틀에 (2)의 단호박 쌀가루를 안치고 위에 채썬 단호박 채를 먹음직스럽게 올린 다음 (4)의 가루를 채에 담아 고루 뿌린다.
- 6__ 스팀에 올려서 20분간 찜낸다.

누룽지 범벅

Rice Cake Scrambled with Crispy Rice Crust and Chickpea

재료

미국산 중립종 멥쌀 (백설기용 쌀가루) 200g, 미국산 건조감자 플레이크 30g, 누룽지 (시판용) 60g
황설탕 25g, 미국산 피스타치오 (껍질 벗긴 것) 1/4컵, 소금 1g, 병아리콩 15g

만드는 법

- 1__ 누룽지는 손으로 대강 잘게 부순다. 잠길 만큼만 물을 부어서 2~3분간 불린 다음 꺼내어 물기를 뺀다.
- 2__ 건조감자 플레이크는 물 2큰술과 소금을 약간 넣고 고루 버무려둔다.
물은 분무기로 3~4회 분무하는것도 좋다.
- 3__ 피스타치오는 껍질을 벗기고 소금을 뿌려서 잘게 썬다.
- 4__ 병아리콩은 물에 불린 뒤 물기를 빼둔다.
- 5__ 백설기용 쌀가루에 설탕을 넣고 체에 한 번 내린 다음 건조감자 플레이크 불린 것과 누룽지, 병아리콩, 피스타치오 반을 넣고 고루 버무린다.
- 6__ 시루에 ⑤를 고루 펴서 안치고 위에 피스타치오 남은 것을 자연스럽게 올린다.
- 7__ 스팀에서 20분간 찌낸 다음 일정량씩 뭉쳐서 떼어내어 포장한다.





미국쌀협회 한국사무소

02 543 9380 (내선 3번)

info@sohnmm.com

www.usarice.co.kr

www.usarice.com