



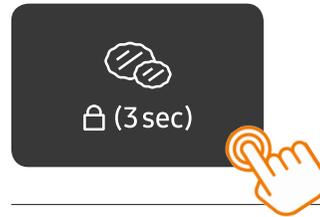
삼성 인덕션 & 전용 용기로
맛있고, 근사한 요리를 만들어보세요!

요리를 만들기 전에 꼭 읽어보세요!

삼성 인덕션 & 전용 용기 사용법

- 1 삼성 인덕션을 평평한 곳에 올린 후 전원 코드를 꽂아주세요.
- 2 전용 용기를 삼성 인덕션 위에 올려주세요.
- 3 전원 버튼(①)을 누릅니다.
- 4 다이얼을 돌려 원하는 화력으로 세팅한 후 1~2분간 예열해 주세요.
- 5 재료를 올린 후 맛있는 요리를 시작합니다.

팬케이크 모드 & 바베큐 모드 기본 안내



팬케이크 모드

- ✓ 팬케이크와 같은 대형 팬 조리에 용이해요.
- ✓ 양쪽 화구의 출력이 동일하게 자동 설정돼요(기본값 4단).
- ✓ 왼쪽 또는 오른쪽 화구의 노브를 돌리면 양쪽 화구의 출력이 동일하게 변경돼요.
- ✓ 팬케이크 모드에서 본 모드를 한 번 더 누를 경우 팬케이크 모드가 꺼지면서 왼쪽, 오른쪽 화구가 더 이상 같은 출력으로 설정되지 않습니다. 즉, 출력을 별도로 설정 가능합니다.



바베큐 모드

- ✓ 고기와 채소구이를 한꺼번에 할 수 있는 모드예요.
- ✓ 왼쪽은 채소구이, 오른쪽은 고기구이에 적합한 출력으로 자동 설정돼요. (기본값 왼쪽 4단, 오른쪽 5단)
- ✓ 바베큐 모드에서 왼쪽 또는 오른쪽 노브를 조작하면 바베큐 모드가 자동으로 해제됩니다.

Simple B.L.D.

B.L.D.는 Breakfast, Lunch, Dinner의 앞글자만 딴 것으로, 아침, 점심, 저녁 식사를 의미합니다.

- 구운 바나나 팬케이크
 - 소시지구이 & 베이컨 감자전
 - 아보카도 달걀토스트
 - 군만두
- 깍두기 볶음밥
 - 연어스테이크 & 채소구이
 - 차돌박이 버섯구이 쌈

간편하게 즐기기 참 좋은 아침, 점심, 저녁 식사 레시피입니다.
만드는 이는 즐겁고, 맛보는 이는 행복한 요리를 만들 수 있지요.



[팬케이크 지름 15cm 2장 / 15분 내외]

- 바나나 2개(400g)
- 설탕 3큰술
- 버터 2큰술

반죽

- 시판 핫케이크 믹스 1컵(100g)
- 달걀 1개
- 우유 3큰술

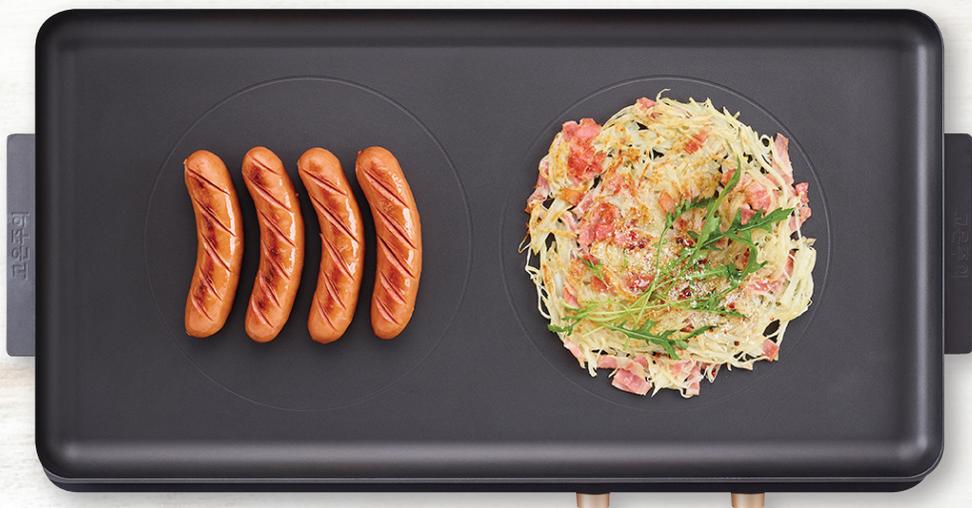
- 1 바나나는 껍질을 벗긴 후 길이로 2등분한다. 큰 불에 반죽을 섞는다.
- 2 전용 용기를 올리고 **팬케이크 모드** (🌀)를 눌러 2분간 예열한 다음 버터를 전체적으로 퍼 바른다.
- 3 왼쪽 쿠킹존에 설탕을 펼쳐 뿌린 후 바나나를 올린다. 오른쪽 쿠킹존에 반죽 1/2분량을 올리고 동그랴게 만든다.
- 4 2분~2분 30초간 익혀 왼쪽 쿠킹존의 설탕이 녹아 끓어오르면 바나나를 뒤집고, 오른쪽 쿠킹존의 반죽에 작은 거품이 생기면 뒤집어 각각 1분씩 더 굽는다. *구운 바나나는 식감이 많이 부드러운 편이다.
- 5 화구를 끈 다음 왼쪽 쿠킹존의 바나나 옆으로 구운 팬케이크를 옮겨둔다. 오른쪽 쿠킹존을 4단으로 설정한 후 남은 반죽을 붓고 같은 방법으로 팬케이크를 1장 더 굽는다.
*왼쪽 쿠킹존의 화구를 1단으로 맞춰 보온 상태로 즐겨도 좋다.

tip 더 맛있게 즐기기

팬케이크에 버터를 올리면 더 고소하게 즐길 수 있어요.
슈가파우더나 메이플시럽, 꿀을 곁들여도 좋습니다.



소시지구이 & 베이컨 감자전



[2~3인분 / 20분 내외]

- 감자 1개(작은 것, 150g)
- 베이컨 3장
- 소시지 3~4개
- 부침가루(또는 밀가루) 1과 1/2큰술
- 식용유 1큰술
- 소금 약간
- 후춧가루 약간

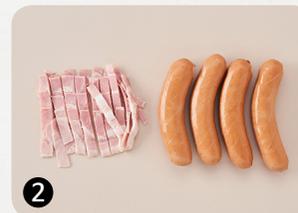
- 1 감자는 최대한 가늘게 채 썬다.
- 2 베이컨은 1cm 두께로 썰고, 소시지는 칼집을 넣는다.
- 3 볼에 감자, 소금을 넣고 버무려 10분간 둔다.
베이컨, 부침가루, 후춧가루를 넣고 섞는다.
- 4 전용 용기를 올리고 **바베큐 모드** (🔥🍖)를 눌러 2분간 예열한다.
오른쪽 쿠킹존에 식용유, ③의 반죽을 동그랗게 펼쳐 올려 3분간 굽는다.
- 5 왼쪽 쿠킹존에 소시지를 올려 3분간 뒤집어가며 구운 후 화구를 끈다.
오른쪽 쿠킹존의 반죽을 뒤집은 다음 3분간 더 굽는다.

tip 더 맛있게 즐기기

파마산 치즈가루, 토마토케첩, 머스터드 등을 곁들여도 좋아요.

이런 분들에게 추천

간단한 재료로 만드는 다른 나라 요리를 즐기고 싶은 분들에게 추천해요.
스위스 요리 '뢰스티(채 썬 감자를 노릇하게 구운 것)'가 떠오르는 맛이랍니다.





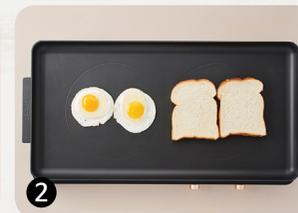
[2~3인분 / 10분 내외]

- 아보카도 1개(200g)
- 달걀 2개
- 식빵 2장(90g)
- 스프레드 적당량
(마요네즈, 홀그레인 머스터드, 잼 등)
- 식용유 1큰술

- 1 아보카도는 가운데 칼집을 넣은 후 비틀어 벌린다.
가운데 씨를 제거한 후 껍질을 벗기고, 과육을 0.5cm 두께로 썬다.
- 2 전용 용기를 올리고, 왼쪽 5단, 오른쪽 5단으로 맞춰 2분간 예열한다.
왼쪽 쿠킹존에 식용유를 두르고 달걀을 넣어 1분 30초~2분간 반숙으로 굽는다. 오른쪽 쿠킹존에 식빵을 올려 앞뒤로 각각 1분씩 굽는다. *달걀프라이를 완숙으로 즐기고 싶다면 뒤집어 1~2분간 더 굽는다.
- 3 화구를 끄고 식빵에 스프레드를 바른 다음 아보카도, 달걀을 올린다.

tip 더 맛있게 즐기기

통후추 간 것, 크러시드페퍼, 허브 등을 올려도 좋아요.





[2~3인분 / 15분 내외]

- 시판 냉동만두 1봉지 (1~1.2kg)
- 식용유 4큰술

양념장

- 다진 파 1큰술
- 양조간장 1과 1/2큰술
- 올리고당 1큰술
- 고춧가루 1작은술
- 후춧가루 약간

- 1 전용 용기를 올리고 물 1/2컵(100ml), 식용유, 냉동만두를 펼쳐 담는다.
- 2 왼쪽 5단, 오른쪽 5단으로 맞춰 전용 용기의 뚜껑을 덮는다.
예열 없이 5분간 노릇하게 익힌다.
- 3 뚜껑을 열고 만두를 뒤집어가며 5~6분간 노릇하게 굽는다.
*만두의 크기에 따라 굽는 시간을 조절한다.
- 4 양념장을 곁들인다.

tip **조심하세요!**

조리 과정 중에는 전용 용기의 뚜껑 손잡이가 뜨거워져요.
따라서 액세서리로 제공된 뚜껑용 실리콘을 사용해야 안전하답니다.





[2~3인분 / 15분 내외]

- 밥 1과 1/2공기(300g)
- 익은 깍두기 1컵(150g)
- 양파 1/4개(50g)
- 버터 1큰술
- 김가루 1컵(기호에 따라 가감)
- 참기름 1작은술
- 통깨 약간

양념

- 물 3큰술
- 고추장 1큰술
- 고춧가루 1작은술
- 올리고당 2작은술
- 깍두기 국물 1/2컵(100ml)

- 1 깍두기, 양파는 사방 1cm 크기로 썬다. 작은 불에 양념을 섞는다.
- 2 전용 용기를 올리고 왼쪽 6단, 오른쪽 6단으로 맞춰 2분간 예열한다. 양쪽 쿠킹존에 버터를 녹인 후 깍두기, 양파를 넣고 2분간 볶는다.
- 3 양념을 넣고 1분간 볶는다.
- 4 밥을 넣고 1분 30초간 풀어가며 볶은 후 화구를 끈다. 김가루, 참기름, 통깨를 뿌린다.

tip 더 맛있게 즐기기

완성된 깍두기 볶음밥을 양쪽 쿠킹존에 펼치고 전용 용기의 뚜껑을 덮어요. 1~2분간 그대로 뒤 살짝 눌러붙게 먹어도 좋아요.

아이와 함께 즐기기

완성된 깍두기 볶음밥에 슈레드 피자치즈를 뿌려요. 전용 용기의 뚜껑을 덮고 1~2분간 그대로 익혀 치즈를 녹인 후 먹어도 좋아요.



연어스테이크 & 채소구이



[2~3인분 / 20분 내외]

- 연어 2토막
(스테이크용, 400g)
- 구이용 채소 150g
(양파, 애호박, 가지, 토마토 등)
- 떠먹는 플레인 요거트 4큰술
- 올리브유 1큰술

밑간

- 올리브유 1큰술
- 소금 약간
- 통후추 간 것 약간

- 1 연어는 키친타월로 감싸 물기를 없애고 밑간을 뿌린다.
- 2 구이용 채소는 사방 2cm 크기로 썬다.
- 3 전용 용기를 올리고, 왼쪽 7단, 오른쪽 4단으로 맞춰 2분간 예열한다.
왼쪽 쿠칭존에 연어의 껍질이 아래에 닿도록 올려 3분,
나머지 삼면을 돌려가며 각각 3분씩 노릇하게 굽는다.
*기호에 따라 굽는 시간을 조절해도 좋다.
- 4 오른쪽 쿠칭존에 올리브유를 두르고 구이용 채소를 올려
4~5분간 뒤집어가며 노릇하게 굽는다.
먹기 전에 연어에 떠먹는 플레인 요거트를 소스처럼 곁들인다

tip 더 맛있게 즐기기

연어와 궁합이 좋은 허브 ‘딜’을 곁들이면 풍미가 더 좋아요.



차돌박이 버섯구이 쌈



[3~4인분 / 15분 내외]

- 차돌박이 500g(또는 대패 삼겹살)
- 새송이버섯 2개(또는 다른 버섯, 160g)
- 익은 배추김치 1컵(150g)
- 각종 장아찌 적당량(명이나물, 깻잎장아찌 등)
- 소금 약간
- 후춧가루 약간

- 1 새송이버섯은 길이로 4~5등분한다.
- 2 배추김치는 물로 씻어 양념을 없앤다. 물기를 짰 후 한입 크기로 썬다.
*김치의 양념을 씻어내면 더 깔끔하게 즐길 수 있다.
- 3 전용 용기를 올리고 **바베큐 모드**(🔥🍖)를 눌러 2분간 예열한다.
왼쪽 쿠킹존에 차돌박이를 올려 노릇하게 굽고,
오른쪽 쿠킹존에 새송이버섯, 소금, 후춧가루를 올려 노릇하게 굽는다.
구운 차돌박이, 버섯을 김치, 각종 장아찌와 함께 먹는다.

tip 더 맛있게 즐기기

부추나 마늘, 고추 등을 굽거나 생으로 곁들여도 좋아요.

아이와 함께 즐기기

구운 후 한입에 썬 먹기 좋도록 다양한 재료끼리 말아서 담아주세요.
아이가 쉽게 먹을 수 있고, 다양한 재료를 맛보는 경험도 할 수 있지요.



Homestaaurant

집(Home)과 식당(Restaurant)의 합성어로, 집에서 레스토랑만큼 근사한 요리와 플레이팅을 즐기는 것을 말합니다.

- 파히타 플레이트
 - 사과 소스 목살구이
 - 삼겹살 & 쌈장 볶음밥
 - 찹스테이크
- 치즈 소스 매콤 순대볶음
 - 대패 삼겹살 김치전 & 쪽파전
 - 차돌박이 숙주찜
 - 채소 볶음우동 & 채끝등심 구이

이제, 밖에서 말고 집에서 외식 메뉴를 편하고 근사하게 즐겨볼까요?
함께 둘러앉아 맛을 나누는 그 시간이 모두에게 좋은 추억으로 남을 거예요.



[3~4인분 / 20분 내외]

- 닭안심 6쪽(150g)
- 쇠고기 구이용 200g
- 새우 8마리(250g)
- 모듬 채소 300g
(적양파, 파프리카, 옥수수, 감자 등)
- 또띠야(6인치) 2~4장
- 올리브유 2큰술
- 시판 바베큐 시즈닝 적당량

- 1 닭안심, 쇠고기는 한입 크기로 썬다. 볼에 닭안심, 쇠고기, 새우, 바베큐 시즈닝을 넣고 버무려 10분간 밑간한다.
- 2 모듬 채소는 한입 크기로 썬다.
- 3 전용 용기를 올리고 **바베큐 모드**(🔥🍴)를 눌러 2분간 예열한다. 또띠야를 넣고 뒤집어가며 4~5분간 구운 후 덜어둔다.
- 4 양쪽 쿠킹존에 올리브유를 두른다. 왼쪽 쿠킹존에 모듬 채소를 넣고 8~10분간 노릇하게 굽고, 오른쪽 쿠킹존에 ①을 넣고 뒤집어가며 5~8분간 노릇하게 굽는다.

tip 더 맛있게 즐기기 & 아이와 함께 즐기기

또띠야에 구운 재료, 소스(떠먹는 플레인 요거트, 칠리 소스 등)를 더해 맛보세요. 아이에게는 매콤한 바베큐 시즈닝 대신 소금으로 밑간해주세요. 또한 쉽게 먹을 수 있도록 미리 돌돌 말아두면 더 좋습니다.

파히타 구운 고기, 채소를 함께 또띠야에 넣어 먹는 멕시코 요리

시판 바베큐 시즈닝 대체하기

시판 바베큐 시즈닝이 없다면 아래 기본 재료를 섞어서 사용하세요.
카레가루 1큰술 + 청주 1큰술 + 파프리카 파우더 1작은술 + 소금 약간





[3~4인분 / 20분 내외]

- 돼지고기 목살 500g
(스테이크용, 두께 약 1~1.5cm)
- 식용유 1큰술

사과 소스

- 곱게 다진 사과 1개(200g)
- 설탕 1/2큰술
- 시판 스테이크 소스 5큰술
- 식용유 1큰술

밑간

- 소금 1/3작은술
- 통후추 간 것 약간

- 1 돼지고기는 키친타월로 감싸 핏물을 없앤다.
앞뒤로 칼집을 여러 번 넣은 후 밑간과 버무린다.
- 2 전용 용기를 올리고 왼쪽 5단, 오른쪽 5단을 맞춰 2분간 예열한다.
양쪽 쿠킹존에 식용유를 두른 후 돼지고기를 넣고
앞뒤로 각각 3~4분씩 노릇하게 굽는다.
왼쪽 4단, 오른쪽 4단으로 줄인 후 돼지고기를 왼쪽 쿠킹존으로 옮긴다.
- 3 오른쪽 쿠킹존에 식용유, 곱게 다진 사과를 넣고 3분,
설탕, 스테이크 소스를 넣고 3분간 볶는다. 왼쪽 쿠킹존의 돼지고기는
뒤집어가며 완전히 익힌다. 돼지고기에 사과 소스를 조금씩 올려가며 먹는다.

tip 더 맛있게 즐기기

작게 썬 바게트에 사과 소스 목살구이를 올리면
오픈 샌드위치로 즐길 수 있어요.

사과 소스를 색다르게 즐기기

사과 대신 동량(200g)의 과일을 더해보세요.
파인애플을 더하면 파인애플 소스, 복숭아를 더하면 복숭아 소스 등
선택하는 과일에 따라 다양한 맛이 된답니다.





[3~4인분 / 25분 내외]

- 삼겹살 400g
- 밥 1과 1/2공기(300g)
- 익은 배추김치 2컵(300g)
- 편 썬 마늘 5쪽
- 참기름 2큰술
- 쌈장 1큰술(기호에 따라 가감)
- 김가루 1컵(기호에 따라 가감)
- 소금 약간
- 통후추 간 것 약간

- 1 전용 용기를 올리고 **바베큐 모드**(🔥🍖)를 눌러 2분간 예열한다.
왼쪽 쿠킹존에 배추김치, 마늘을 올리고,
오른쪽 쿠킹존에 삼겹살, 소금, 통후추 간 것을 올린다.
모든 재료를 뒤집어가며 10~12분간 노릇하게 구운 후 70% 정도 먹는다.
- 2 남은 삼겹살과 김치를 가위로 작게 잘라 양쪽 쿠킹존에 펼친다.
밥, 참기름, 쌈장, 김가루를 넣는다.
- 3 4~5분간 볶은 후 양쪽 쿠킹존에 펼친다.
화구를 끈 다음 살짝 눌러붙게 해서 먹는다.

tip 더 맛있게 즐기기

왼쪽 사진과 같이 구운 삼겹살 전부를 볶음밥으로 만들지 말고 일부는 따로 뒤 볶음밥에 곁들여 보세요. 고소한 맛이 더 잘 느껴진답니다.





[3~4인분 / 25분 내외]

- 쇠고기 등심 300g
(두께 1.5cm, 또는 쇠고기 안심)
- 양배추 6장(180g)
- 파리고추 1과 1/2줌(75g)
- 대파 15cm
- 시판 돈가스 소스 6~7큰술
(또는 시판 스테이크 소스)
- 올리브유 1큰술

- 다진 마늘 1작은술
- 소금 약간

밑간

- 올리브유 1큰술
- 소금 약간
- 통후추 간 것 약간

- 1 쇠고기는 키친타월로 감싸 핏물을 없앤 후 2×2cm 크기로 썬다.
밑간과 버무려 10분간 둔다.
- 2 양배추는 한입 크기로 썰고, 파리고추는 2~3등분한다.
대파는 어슷 썬다.
- 3 전용 용기를 올리고, 왼쪽 6단, 오른쪽 2단으로 맞춰 2분간 예열한다.
왼쪽 쿠킹존에 올리브유를 두르고
②의 채소, 다진 마늘, 소금을 넣어 3분~3분 30초간 볶는다.
- 4 ③을 오른쪽 쿠킹존으로 옮긴 후 왼쪽 쿠킹존에
쇠고기를 넣고 2분~2분 30초간 굽듯이 볶는다.
- 5 왼쪽 쿠킹존에 시판 돈가스 소스를 넣고 1분간 볶는다.
화구를 끄고 쇠고기, 채소를 모두 섞는다.

tip 아이와 함께 즐기기

파리고추는 칼칼하고 깔끔한 맛을 주지만 매울 수 있어요. 파리고추 대신 동량(75g)의 파프리카, 가지, 애호박 등을 작게 썰어 더해도 좋아요.





[3~4인분 / 20분 내외]

- 시판 순대 500g
- 양파 1/2개(100g)
- 대파 20cm
- 식용유 1큰술
- 시판 불닭 소스 4~5큰술
(또는 다른 소스)

치즈 소스

- 슈레드 피자치즈 2컵(200g)
- 우유 1큰술

- 1 순대, 양파는 한입 크기로 썰고, 대파는 송송 썬다.
- 2 전용 용기를 올리고 왼쪽 5단, 오른쪽 5단으로 맞춰 2분간 예열한다.
양쪽 쿠킹존에 순대, 물 5큰술을 넣고 4분간 부드러워질 때까지 볶는다.
순대를 왼쪽 쿠킹존으로 밀어둔 후 왼쪽 4단, 오른쪽 4단으로 줄인다.
- 3 왼쪽 쿠킹존의 순대에 식용유, 양파, 대파를 넣고 3분,
불닭 소스를 넣고 1분간 볶는다.
- 4 오른쪽 쿠킹존에 치즈 소스 재료를 넣고 2분간 저어가며 녹인다.
매콤 순대볶음을 치즈 소스에 찍어 먹는다. *치즈 소스는 굳을 수 있으므로 2단에서 따뜻하게 한 상태로 먹어도 좋다.

tip 시판 불닭 소스 대체하기

시판 불닭 소스가 없다면 아래 기본 재료를 섞어서 사용하세요.
고춧가루 2과 1/2큰술 + 다진 마늘 2큰술 + 양조간장 2큰술 +
올리고당 2큰술 + 고추장 2큰술 + 설탕 1/2작은술 + 후춧가루 약간



— 대패 삼겹살 김치전 & 쪽파전



[3~4인분 / 30분 내외]

- 대패 삼겹살 100g
- 식용유 4큰술

대패 삼겹살 김치전 반죽

- 송송 썬 배추김치 1컵(150g)
- 달걀 1개
- 김치국물 4큰술
- 물 2큰술
- 식용유 1큰술
- 부침가루 1/2컵(50g)

쪽파전 반죽

- 쪽파 1과 1/2줌(75g)
- 양파 1/4개(50g)
- 달걀 1개
- 물 6큰술
- 식용유 1큰술
- 부침가루 1/2컵(50g)

- 1 쪽파전 반죽의 쪽파는 4cm 길이로 썰고, 양파는 0.3cm 두께로 채 썬다.
- 2 두 개의 볼에 각각 반죽 재료를 넣고 섞어 10분간 숙성 시킨다.
*숙성 시키면 더 쫄쫄한 식감의 전을 맛볼 수 있다.
- 3 전용 용기를 올리고, 왼쪽 5단, 오른쪽 5단으로 맞춰 2분간 예열한다.
왼쪽 쿠킹존에 대패 삼겹살을 펼쳐 담고 20초간 굽는다.
- 4 ③의 위에 대패 삼겹살 김치전 반죽을 붓고 1cm 두께로 펼친다.
- 5 오른쪽 쿠킹존에 식용유를 두른 후 쪽파전 반죽을 붓고 1cm 두께로 펼친다.
두 개의 반죽 모두 가장자리가 노릇할 때까지 3분~3분 30초간 구운 후 뒤집어 2~3분간 더 굽는다.
*식용유가 부족하다면 전의 가장자리에 더하며 구워도 좋다.





[3~4인분 / 15분 내외]

- 쇠고기 차돌박이 400g
(또는 쇠고기 샤부샤부용)
- 숙주 5줌(250g)
- 팽이버섯 2줌(100g)
- 대파(흰 부분) 20cm 2대

소스

- 물 1컵(200ml)
- 맛술 1큰술(생략 가능)
- 양조간장 1큰술
- 통후추 간 것 약간

양념장

- 시판 고기용 참소스 1컵(200ml)
- 송송 썬 쪽파 1큰술
- 고춧가루 1/2큰술

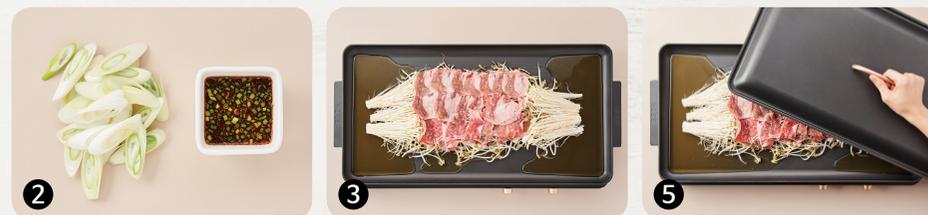
- 1 대파는 길게 어슷 썬다. 볼에 양념장을 섞는다.
- 2 전용 용기를 올리고 왼쪽 5단, 오른쪽 5단으로 맞춘다.
전용 용기에 숙주 → 대파 → 차돌박이, 팽이버섯 순으로 펼쳐 담는다.
소스를 섞어 전용 용기의 가장자리에 붓는다.
- 3 전용 용기의 뚜껑을 덮고 예열 없이 7~8분간 익힌다.
양념장에 찍어 먹는다.

tip 시판 고기용 참소스 대체하기

시판 고기용 참소스가 없다면 아래 기본 재료를 섞어서 사용하세요.
다진 양파 5큰술(50g) + 생수 2큰술 + 양조간장 1과 1/2큰술
+ 올리고당 1큰술 + 식초 2작은술

조심하세요!

조리 과정 중에는 전용 용기의 뚜껑 손잡이가 뜨거워져요.
따라서 액세서리로 제공된 뚜껑용 실리콘을 사용해야 안전하답니다.



채소 볶음우동 & 채끝등심 구이



[3~4인분 / 20~30분]

- 쇠고기 스테이크용 400g
(두께 2~3cm, 또는 쇠고기 살치살, 안심 등)
- 우동면 2팩(400g)
- 모듬 채소 300g
(청경채, 양파, 버섯, 단호박 등)
- 식용유 1큰술 + 2큰술
- 시판 볶음우동 소스 4~5큰술
- 소금 약간
- 통후추 간 것 약간

- 1 쇠고기는 키친타월로 감싸 핏물을 없앤다.
- 2 모듬 채소의 1/2분량은 2~3등분하고(구이용), 나머지 1/2분량은 0.5cm 두께로 썬다(볶음용).
- 3 우동면은 뜨거운 물에 넣고 30초간 살살 풀어준 후 체에 받쳐 물기를 없앤다.
- 4 전용 용기를 올리고, 왼쪽 7단, 오른쪽 5단으로 맞춰 2분간 예열한다.
왼쪽 쿠킹존에 식용유 1큰술을 두르고
②의 볶음용 채소, 우동면, 볶음우동 소스를 넣고 3~4분간 볶는다.
오른쪽 쿠킹존에 식용유 2큰술을 두르고 쇠고기, 구이용 채소, 소금, 통후추 간 것을 뿌린 다음 뒤집어가며 3~4분간 굽는다.
- 5 왼쪽 2단, 오른쪽 2단으로 줄여 요리가 식지 않도록 따뜻하게 먹는다.
*채끝등심 구이의 쇠고기, 채소는 한입 크기로 썰어도 좋다.

tip 시판 볶음우동 소스 대체하기

시판 볶음우동 소스가 없다면 아래 기본 재료를 섞어서 사용하세요.
설탕 1과 1/2큰술 + 다진 마늘 1큰술 + 양조간장 1과 1/2큰술
+ 맛술 1큰술 + 토마토케첩 1큰술 + 후춧가루 약간

