

배오색말이떡



재료

참쌀가루 330g, 배 1개, 소금 6g, 팔랑금 60g, 물 100mL
물엿 15g, 설탕 15g, 천연색소 15g

만드는 법

1. 배는 얇게 자르고 물엿과 설탕물에 색을 염색 후 건조한다.
2. 참쌀가루에 소금, 물을 넣은 후 체에 내리고 12분 정도 쪄 후 스팀볼에 넣어 치댄다.
3. 2의 떡을 직사각형으로 길게 밀고 떡 위에 앙금을 퍼 발라준다.
4. 3의 떡을 말아놓은 다음 염색된 배를 떡 위에 깔아 놓고 썰어 담는다.

요리: 천수봉

파리고추배말이



재료

파리 300g, 배 3개, 간장 30mL, 설탕 13g
물엿 30mL, 참기름 5mL, 소금 5g, 깨 10g, 실고추 3g, 밀가루 약간, 이쑤시개

만드는 법

1. 고추는 끓는 물에 소금을 넣고 살짝 데친다.
2. 고추에 밀가루를 바른 후 얇게 썬 배로 감싸고 이쑤시개로 고정한다.
3. 간장, 설탕, 물엿, 참기름, 소금을 넣어 양념간장 소스를 만든다.
4. 3의 양념간장소스에서 2의 고추를 10분간 볶아 실고추와 깨로 장식하여 완성한다.

재료

배 1개, 한천 20g, 설탕 26g, 찹쌀가루 330g, 소금 3g, 팥앙금 100g

만드는 법

1. 배 1개를 갈아서 한천, 설탕, 소금을 넣고 끓인 후 걸쭉해지면 바닥에 펴서 굳힌다.
2. 찹쌀가루에 소금과 물을 넣고 12분 정도 쪄 후 스팀볼에 넣고 치대어 찰떡을 만든다.
3. 2의 찰떡에 팥앙금을 넣고 굳힌 1의 배를 찰떡 바깥쪽에 감싸 완성한다.

배삼떡

재료

배 5개, 고추장 450g, 배조청 200mL, 물엿 200mL, 고춧가루 36g, 소금 6g

만드는 법

1. 배의 씨를 제거하고 도톰하게 썰어 바람이 잘 통하는 곳에서 일주일간 말린다.
2. 고추장에 배조청, 물엿, 고춧가루를 넣고 양념소스를 만든다.
3. 1의 말린 배에 2의 양념소스를 넣고 버무리 완성한다.



배 고추장장아찌

배통김치

재료

배 3개, 배추 1통, 청각 100g, 무 200g, 쪽파 30g, 배즙 100g, 양파즙 40g
마늘 30g, 홍고추 15g, 청고추 15g, 생강 15g, 간 밤 3개, 대추 3개
소금 30g, 물 6L, 실고추, 새우젓국 약간, 굵은소금 약간

만드는 법

1. 배추는 소금에 절이고, 무는 4cm 크기로 채 썰고 쪽파 역시 4cm 크기로 썬다.
2. 마늘, 생강, 밤, 대추, 청고추와 홍고추는 채 썰고 청각은 물에 불린다.
3. 1과 2를 함께 버무린 후 절인 배추 잎과리 사이에 넣어 백김치를 만든다.
4. 물에 소금, 양파즙, 배즙을 넣고 새우젓국으로 간을 맞추면서 김치국물을 만든다.
5. 중앙만과 둔 배에 백김치와 국물을 넣은 후 실고추로 장식하여 완성한다.



재료

배 2개, 미나리 3줄기, 고추 다대기 3Ts, 소금 14g, 새우젓 40g, 물 800mL, 검정깨 5g

만드는 법

1. 배를 나박김치 모양으로 썰어 놓는다.
2. 고추 다대기를 면포에 싸고 물을 첨가하여 고추물만 빼놓는다.
3. 2의 고추물에 소금, 새우젓을 넣고 국물을 만든다.
4. 1의 배에 5cm 길이로 썰어둔 미나리를 넣고 국물을 부어 완성한다.



배 김치국

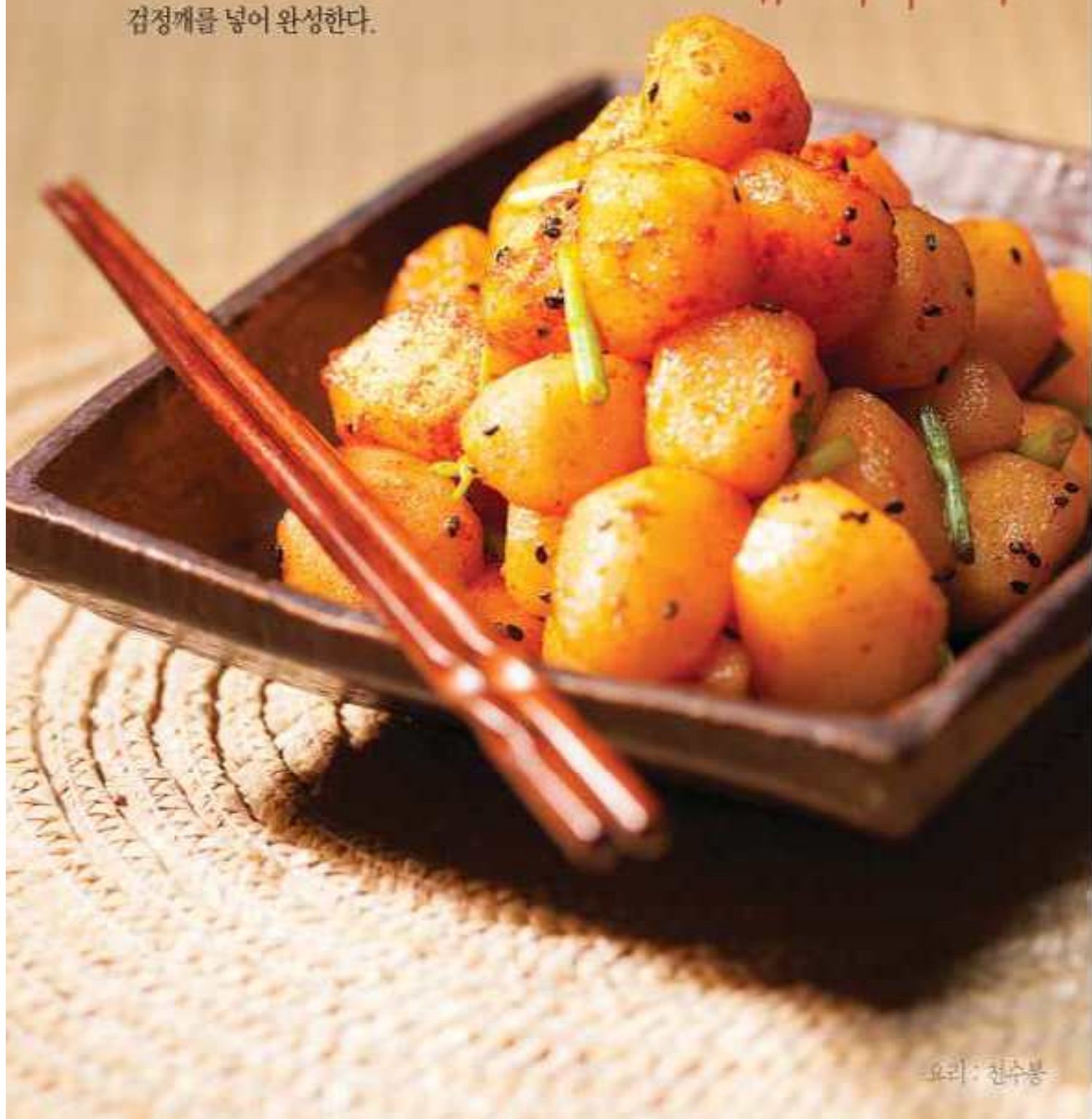
재료

배 1개, 미나리 3줄기, 멸치 액젓 45mL 고춧가루 11g, 소금 2g, 검정깨 3g

만드는 법

1. 배를 깍두기 모양으로 썰어 둔다.
2. 1의 배에 고춧가루를 넣고 먼저 버무려 놓는다.
3. 버무려 놓은 배에 5cm로 자른 미나리를 넣고
멸치 액젓, 소금을 넣고 버무린 후
검정깨를 넣어 완성한다.

배 깍두기



배푸딩



재료

배 2개, 한천 2g, 레몬주스 2g, 설탕 13g
딸기 1개, 소금 5g

만드는 법

1. 배 2개를 믹서로 간 후 저어가면서 냄비에 끓인다.
2. 갈아둔 배가 끓어오르면 한천, 레몬주스, 소금을 넣고 잘 저어준다.
3. 2가 걸쭉해지면 용기에 1/2을 담은 후 중간에 딸기를 넣고 다시 1/2을 붓고 냉장고에서 굳혀 완성한다.



배삼겹살구이

재료

배 1개, 삼겹살 300g, 양념소스 재료(배 1개, 간장 30mL, 설탕 7g, 물엿 15mL, 마늘 6쪽, 파 20g, 참기름 5mL, 청주 15mL, 후추 2g, 생강 2톨)

만드는 법

1. 배 1개는 즙을 만들고 양념소스 재료를 섞는다.
2. 1의 양념소스에 삼겹살을 재워놓은 후 앞뒤로 노릇하게 굽는다.
3. 배 1개는 약간 도톰하게 썰고 삼겹살을 둘둘 말아 완성한다.



배도그

재료

배 1개, 튀김가루 50g
식용유 1L, 찹쌀가루 18g
전분 18g, 색설탕



만드는 법

1. 튀김가루, 찹쌀가루, 전분, 물을 넣어 튀김가루 반죽을 만든다.
2. 배는 중앙을 동그랗게 파내고 1의 튀김가루 반죽에 묻힌 후 튀겨낸다.
3. 튀겨낸 반죽에 색설탕을 뿌려서 먹는다.

재료

배 1개, 갈비 300g, 양념소스 재료(간장 30mL, 설탕 7g, 청주 15mL, 물엿 15mL, 배 2개, 참기름 7.5mL, 후추 약간, 마늘 10g, 생강 2톨)

만드는 법

1. 배 2개는 갈아서 즙을 만든 후 양념소스 재료를 섞어 양념소스를 만든다.
2. 배 1개는 6등분 하여 양념소스 및 갈비와 함께 재워 놓은 후 냄비에 담고 중간 불에서 익혀 완성한다.

배갈비



재료

배 2개, 유자 3개, 석류 1개, 꿀 200mL, 생강 1톨, 설탕 85g, 물 200mL

만드는 법

1. 생강은 채 썰어 꿀, 설탕, 물과 함께 끓인 후 차갑게 식힌다.
2. 배와 유자는 곱게 채 썰어 그릇에 돌려 담는다.
3. 2의 화채에 1의 국물을 부은 후 중앙을 석류로 장식하여 완성한다.

배유자화채

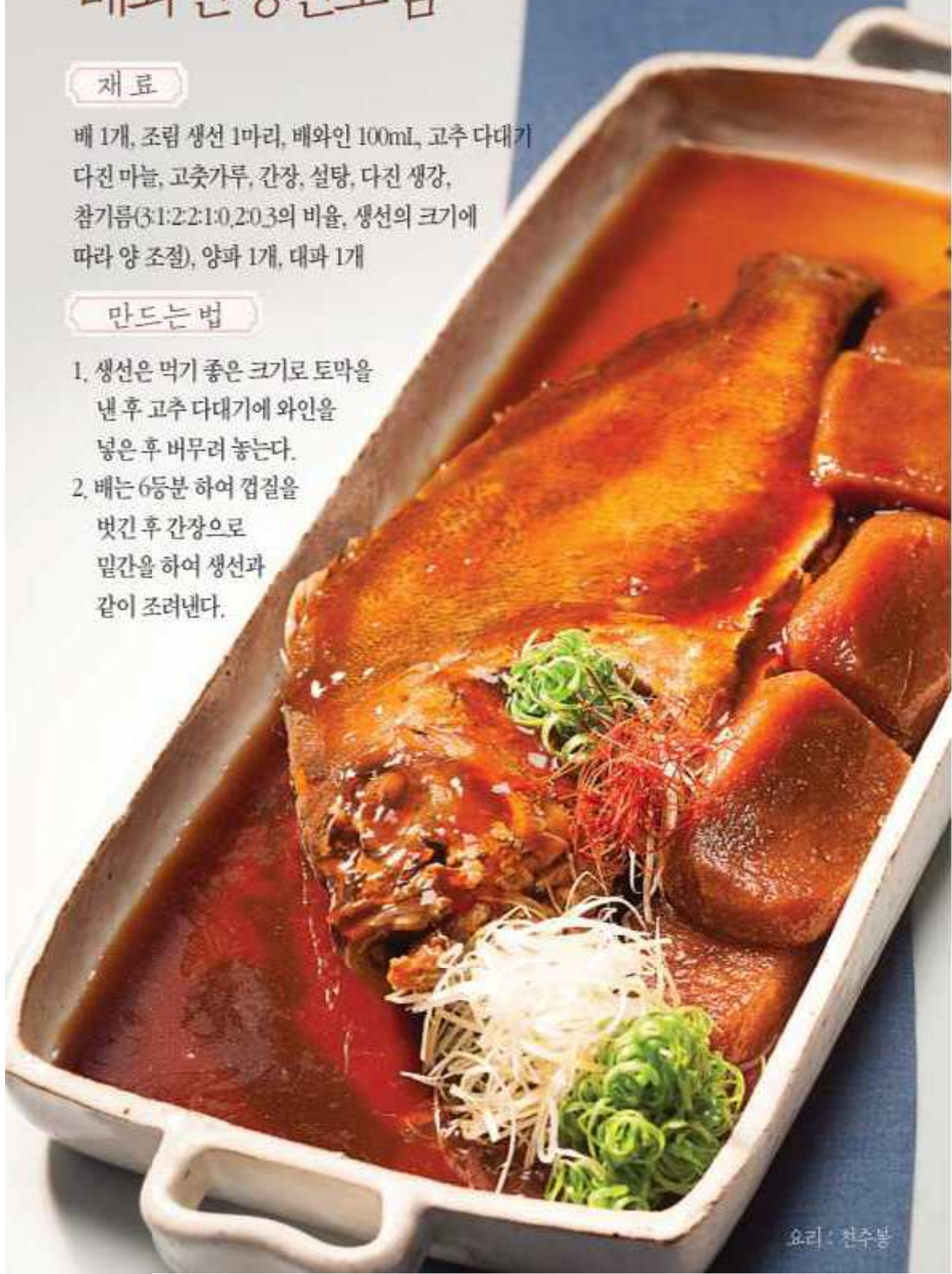
배와인생선조림

재료

배 1개, 조림 생선 1마리, 배와인 100mL, 고추 다대기
다진 마늘, 고춧가루, 간장, 설탕, 다진 생강,
참기름(3:1:2:2:1:0.2:0.3의 비율, 생선의 크기에
따라 양 조절), 양파 1개, 대파 1개

만드는 법

1. 생선은 먹기 좋은 크기로 토막을
낸 후 고추 다대기에 와인을
넣은 후 버무려 놓는다.
2. 배는 6등분 하여 껍질을
벗긴 후 간장으로
밑간을 하여 생선과
같이 조리낸다.



재료

배 5개, 설탕 700g, 물엿 1L, 흰색와인 500mL, 적색와인 500mL, 소금 약간

만드는 법

1. 배를 원하는 모양으로 만든 후 와인으로 먼저 수분을 제거 후 설탕과 물엿을 넣고 조리다.
2. 조리낸 배는 바람이 잘 통하는 곳에서 약간 건조시킨다.



배정과



재료

배 1개, 통후추 18개, 계피 1조각, 꿀 200mL, 생강 1톨, 설탕 13g, 물 1.2L

만드는 법

1. 배를 6등분 한 다음, 통후추를 윗부분에 박는다.
2. 냄비에 계피를 먼저 담고 물, 생강, 꿀, 설탕을 넣고 끓인다.
3. 2의 건더기를 걸러내고 1의 배를 넣고 끓이다가 투명해지면 식혀서 완성한다.



배숙

재료

배 조청 200mL, 밀가루 100g
참기름 67mL, 소주 200mL
소금 2g, 식용유 1L

만드는 법

1. 체에 내린 밀가루에 참기름을 넣고 비빈 후 다시 한 번 내린다.
2. 1의 밀가루에 소주와 배조청을 넣고 부드럽게 반죽한다.
3. 모양틀을 이용하여 반죽을 찍은 후 뒷면에 대꼬치로 구멍을 낸다.
4. 반죽을 140℃ 식용유에 넣어 160℃까지 서서히 온도를 올려
엷은 갈색이 날 때까지 튀겨 건진다.

배약과

...

배식혜

재료

배 3~4개, 엿기름 300g, 물 2L, 찹쌀 220g, 설탕 약간

만드는 법

1. 엿기름에 물을 붓고 한 시간이 지나면 비벼가면서 하얀 물을 만든 후 건더기를 제거한다.
2. 하얀 물을 하루 정도 방치하여 생성된 맑은 윗물만 취한다.
3. 강판에 갈아놓은 배를 맑은 윗물에 넣고 찹쌀과 약간의 설탕을 첨가한다.
4. 3을 밥솥에 넣고 보온상태에서 5시간 정도 방치하고 밥알이 10개 정도 떠오르면 끓인 후 차게 식혀 완성한다.

배찜



재료

배 1개, 도라지 1개, 콩나물 20g, 대추 2톨, 생강 10g, 꿀 40mL

만드는 법

1. 배 중앙의 속을 깊게 파내고 꿀, 도라지, 콩나물, 대추, 생강, 무를 넣는다.
2. 잘라두었던 배의 윗부분을 덮고 1시간을 찌내어 완성한다.

Tip 황토를 발라 4시간 동안 구우면 배 황토구이가 된다.

배술(청주)



재료

참쌀 1.5kg, 누룩 200g, 배 3개, 물 2L

만드는 법

1. 참쌀은 고두밥이 되도록 찰통에 찌서 식힌다.
2. 차갑게 식은 고두밥에 누룩을 섞어 놓는다.
3. 배를 강판에 갈아 누룩과 2의 고두밥을 섞은 후 항아리에 담아 물을 붓고 일주일 동안 발효시킨다.



재료

배 10개, 배조청 900g, 고춧가루 1kg, 메줏가루 400g
진간장 400mL, 소금 113g, 찹쌀 360g

만드는 법

1. 배를 강판에 갈아서 중간 불에서 절반으로 줄인다.
2. 찹쌀밥에 1의 배와 메줏가루와 같이 버무려 하루 정도 놓아둔다.
3. 2의 찹쌀밥에 고춧가루와 간장을 넣고 소금으로 간을 하여 완성한다.

배고추장



배튀김



재료

배 1개, 전분 9g, 튀김가루 24g, 소금 2g
식용유 1L, 치자 가루 3g

만드는 법

1. 배를 먹기 좋은 크기로 썬다.
2. 전분과 튀김가루를 섞어 소금으로 간을 한다.
3. 2의 반죽에 배를 넣고 섞은 후 기름에 2번 튀겨낸다.



요리: 천수봉

배강정



재료

배 1개, 전분 7g, 튀김가루 24g, 소금 3g, 식용유 1L, 치자가루 3g
양념소스 재료(양념 고추장 30mL, 고춧가루 6g, 케첩 30mL, 물엿 15mL,
꿀 30mL, 깨 약간, 참기름 약간)

만드는법

1. 배를 먹기 좋은 크기로 썰고 전분과 튀김가루를 섞어 소금으로 간을 한다.
2. 1의 반죽에 배를 넣고 섞은 후 기름에 2번 튀겨낸다.
3. 양념소스 재료들을 팬에서 끓인 후 배 튀김을 넣어 완성한다.

재료

아롱사태 1kg, 배 2개, 오이 1개, 표고버섯 3개, 홍고추 3개
사태 삶은 소스물(파 1개, 마늘 3톨, 생강 2톨, 양파 1개, 청양고추 3개,
청주 45ml, 후추 약간, 배즙 200ml)

만드는 법

1. 사태를 재료에 사태를 넣고 1시간 이상 삶는다.
2. 1의 사태를 실로 감아 랩으로 싸서 냉동 보관 후 원형으로 얇게 썰어놓는다.
3. 배는 원형으로 썰어서 사태와 같이 놓는다.
4. 오이, 표고버섯, 홍고추를 채 썰어 중앙에 놓고 완성한다.

배아롱사태

재료

모닝빵 3개, 배 1/2개
양상추, 청파프리카 1/4개
홍파프리카 1/4개
노란파프리카 1/4, 마요네즈

만드는법

1. 배는 작은 깎두기 모양으로 썰고 파프리카도 먹기 좋은 크기로 썰어 마요네즈를 넣고 버무린다.
2. 빵의 중앙을 칼로 자른 후 양상추를 밑바닥에 깔고 1의 소를 넣고 완성한다.

배모닝빵

배초밥

재료

배 1개, 밥 1공기, 깨 8g, 2배 식초 30mL
설탕 26g, 다시마 5x5cm 1장
일배식초 100mL 미나리 10줄기, 소금 5g

만드는 법

1. 배를 자른 후 일배 식초에 담갔다가
건져서 물기를 뺀다.
2. 2배 식초, 설탕, 다시마, 소금을 넣고
센 불에서 5분간 끓여 단춧물을 만든다.
3. 밥에 단춧물, 깨를 넣고 함께
버무린 후 모양을 만들어 그 위에
배를 얹고 미나리로 장식을 하여
완성한다.

배잼



재료

배 1개, 설탕 300g, 레몬즙 3g, 소금 1g, 펙틴 5g

만드는 법

1. 배는 곱게 채 썰어 볶은 다음 설탕을 넣고 물이 나오기 시작하면 펙틴을 넣는다.
2. 배가 갈색으로 변하면 약불로 조절하고 잘 저어준 다음 걸쭉해지면 레몬즙과 소금을 넣고 완성한다.

이화빵

재료

밀가루 140g, 달걀 1개, 버터 30g, 물엿 20g, 설탕 20g, 소금 2g
소(팥소 130g, 배건과 130g)

만드는 법

1. 버터, 물엿, 설탕은 중탕한 후 달걀을 넣어 잘 섞는다.
2. 체에 거른 밀가루에 1을 넣고 반죽 후 1시간 동안 휴지시킨다.
3. 팥과 배건과를 같이 섞어서 소를 완성한다.
4. 2의 반죽 20g에 3의 소 20g를 넣은 다음 오븐에서 20분 동안 구어서 완성한다.

배짬까나페

재료

배짬 75mL, 무설탕 크래커 10개, 제철과일

만드는 법

1. 설탕이 첨가되지 않은 크래커에 배짬을 바른다.
2. 그 위에 크래커를 덮은 후 제철과일 딸기나 방울토마토를 올려 완성한다.



배와인조림

재료

배 1개, 적색 와인

만드는 법

1. 배는 4등분 후 껍질과 과심을 제거한다.
2. 배에 와인을 넣고 1시간 동안 조려 완성한다.



배 찰말이떡

재료

참쌀가루 800g, 배건과 100g, 물 30mL, 소금 7g, 빵가루 150g
소(배건과 400g, 황설탕 80g, 아몬드 가루 70g)

만드는 법

1. 3분 동안 쪄 배건과에 아몬드 가루와 황설탕을 넣고 믹서에 간다.(소)
2. 참쌀가루에 물과 소금을 넣고 체에 내린다.
3. 2를 시루에 올려 쪄 후 스텐볼에 넣고 치댄다.
4. 3의 떡을 0.3mm 두께로 밀고 1의 배소를 펴 바른 후 말아준다.
5. 빵가루를 묻힌 다음 1cm 두께로 썰어준다.



배 쑥굴레떡

재료

참쌀가루 1kg, 삶은 쑥 150g, 거피고물 200g, 설탕 40g
소금 7g, 대추 3개, 소(배건과 200g, 백앙금 150g,
대추 10개, 호두 25g, 잣 25g, 유자청 1큰술)

만드는 법

1. 3분 동안 쥔 배건과, 유자청, 대추 호두,
대추를 잘게 다진다.
2. 백앙금에 1의 재료와 잣을 넣고 소를 만든다.
3. 참쌀가루에 물과 소금을 넣고 체에 내린 후 찐다.
4. 떡이 익으면 쑥을 올려 뜸을 들인 후
스텐볼에 넣고 치댄다.
5. 4의 인절미에 소를 넣고 둥글게 빚은 후
거피고물을 묻힌다.



배 영양떡



재료

참쌀가루 800g, 흑임자가루 400g
배건과 100g, 생밤 150g, 서리태콩 50g
잣 20g, 호두 30g, 설탕 100g, 소금 7g, 물 70mL

만드는 법

1. 참쌀가루에 물과 소금을 넣고 체에 내린다.
2. 참쌀가루 1/3에 흑임자가루, 호두, 잣을 넣고 섞어준다.
3. 배건과, 밤, 콩을 각각 1/2씩 시루에 안친다.
4. 3의 위에 참쌀가루 1/3을 올린 후 2를 올리고 남은 재료를 올린다.
5. 시루에서 25-30분 쪄낸다.

배꽃송편

재료

멥쌀가루 1.8kg, 삶은 쪽 80g, 소금 15g, 끓은 물 200ml

치자 2개, 자색고구마가루 15g, 참기름 30ml

소(배건과 150g, 호두 40g, 밤 30g, 대추 35g, 꽃감 30g, 볶은 참깨 25g, 꿀 45g, 소금 5g)

만드는 법

1. 쌀가루 1/4에 소금을 넣고 섞은 후 쪽을 넣어 땀는다.
2. 나머지 쌀가루에 치자, 자색고구마를 넣고 체에 내린 후 익반죽한다.
3. 배건과, 호두, 대추를 다지고 꿀, 소금으로 간을 하여 소를 만든다.
4. 1, 2 반죽에 3의 소를 넣고 송편을 빚고 꽃 장식을 만들어 위에 붙인다.
5. 시루에 4의 송편을 찌서 완성한다.



재료

멥쌀가루 800g, 비트 분말 15g
물 200mL, 단호박가루 5g, 소금 7g
소(배건과 200g, 백앙금 150g, 거피고물 50g)

만드는 법

1. 데친 배건과를 다진 후 백앙금, 거피고물과 같이 섞어 소를 만든다.
2. 멥쌀가루에 물을 넣고 시루에 올려 찐다.
3. 익은 떡은 스팀볼에 치댄 후 떡의 1/3은 비트 분말로 물들인다.
4. 떡의 1/3은 얇게 펴서 둥근 모양들로 찍고 1의 소를 넣어 둥글게 말아준다.
5. 남은 1/3은 두겹게 늘린 후 3의 떡을 지름 1cm 원기둥 모양으로 만들어 겹쳐 올린 후 밀대로 얇게 밀어준다.
6. 5의 떡을 꽃모양들로 찍은 후 4의 떡을 넣어 꽃잎이 겹치도록 붙여준다.
7. 흰떡의 자투리를 이용해 노란색 단호박 물을 들인 후 장식한다.

배건과 꽃떡

배건과 오색 찹쌀피자병

재료

찹쌀가루 550g, 흑미가루 7g
 백년초가루 6g, 쑥가루 3g, 치자가루 2g
 토핑(배건과 50g, 호두 30g, 볶은참깨 20g,
 호박씨 10g, 꽃감 1개, 올리고당 15mL,
 설탕 4g, 포도씨유 45mL)
 소스(배조청 30mL, 계피가루 3g, 소금 3g)

만드는 법

1. 찹쌀가루는 5등분 하여
오색으로 익반죽하고 직름 4cm,
두께 0.5cm로 빚는다.
2. 볶은 호두와 호박씨 그리고 잘게 썬
배건과와 꽃감에 참깨, 올리고당,
설탕을 넣고 조리다.
3. 식용유가 둘러진 팬에 1의 반죽을
익히고 배조청, 계피가루, 소금을
섞어 소스를 위에 바르고 2의
토핑을 올려 완성한다.

배 떡케이크



재료

멥쌀가루 1.8kg, 생딸기즙 200mL, 설탕 100g, 배건과 100g, 소금 3g, 꿀 15mL

만드는 법

1. 배건과는 물에 적서 1cm로 잘라 꿀에 재워둔다.
2. 쌀가루에 생딸기즙을 섞고 중간체에 내린다.
3. 체에 내린 쌀가루에 1의 배를 섞은 후 시루에 찐다.
4. 배건과로 정과를 만들어 꽃 장식을 한다.

재료

멥쌀가루 1.6kg, 배건과 200g, 배 1개
설탕 130g, 단호박가루 30g
흑임자가루 50g, 완두배기 45g
소금 15g, 잣 15g

만드는 법

1. 배건과는 2분간 찌며 1cm 크기로
자른 후 설탕 30g을 넣고 썬다.
2. 배 껍질을 제거 후 믹서에 갈고 쌀가루와 썬다.
3. 2의 쌀가루를 체에 내리고 설탕 100g을 넣은 다음 다시 체에 내린다.
4. 3의 쌀가루 중 1/3에 단호박가루와 물 15mL, 1/3에는 흑임자가루를 넣고 체에 내린다.
(나머지 1/3은 흰쌀가루)
5. 흰쌀가루와 단호박 쌀가루에 배건과와 완두배기를 넣고 흑임자 쌀가루에
배건과와 잣을 넣은 후 시루에 찌서 완성한다.

배 삼색설기

배 양갱

재료

불린 한천 40g, 설탕 40g, 백앙금 40g
물엿 30g, 물 100mL
무색(배 270g)
자주색(비트 80g, 배 190g)
노란색(단호박 140g, 배 140g)
연두색(완두콩 90g, 배 180g)
검붉은색(삶은 팔 140g, 배 130g)

만드는 법

1. 한천에 설탕과 물을 넣고 2/3 정도가 되도록 줄인다.
2. 1에 갈아진 각각의 색재료와 백앙금, 물엿을 넣고 끓인다.
3. 25분 후 모양 틀에 굳혀 완성한다.

재료

멥쌀 8kg, 엿기름 800g, 물 4L, 배즙 4L

만드는 법

1. 쌀은 고두밥을 짓고 엿기름은 물에 불려 체에 거른다
2. 고두밥에 엿기름물을 섞고 보온밥통에서 6시간 이상 삭힌다.
3. 면보자기로 건더기를 제거한 후 맑은 밥물과 배즙을 4시간 동안 센 불에서 졸인다.
4. 약불에서 8시간 동안 더 졸여 완성한다.

배조청

재료

볶은 깨 240g, 시럽 150mL, 식용유 7.5mL, 소금 2g
견과류시럽(배조청 200mL, 설탕 1컵, 소금 1g)

만드는 법

1. 시럽 45mL을 끓이다 식용유 1g과 볶은 깨 120g을 넣고 약한 불에서 덩어리가 되도록 잘 버무려 비닐로 쥘다.(둘레)
2. 시럽 45mL에 식용유 1g을 넣고 끓이다가 볶은 깨 120g과 견과류를 넣고 덩어리가 되도록 버무린다.
3. 2의 깨강정을 원하는 모양으로 만든 후 1을 밀대로 밀어 2를 둘러싸게 한다.

깨엿강정

배 삼색매작과



재료

밀가루 300g, 튀김가루 50g, 소금 2g
 생강즙 30mL, 치자가루 5g, 백년초가루 5g
 파래가루 10g, 식용유 1.5L, 배조청 300g
 물 200mL, 설탕 85g, 증청시럽



만드는 법

1. 밀가루에 튀김가루와 소금을 넣고 체에 내린 후 생강즙, 물과 함께 삼색으로 반죽한다.
2. 1의 반죽을 가로 2.5, 세로 5cm로 자른 후 타래 모양을 만든다.
3. 120~130℃에서 튀긴 후 매작과를 증청하고 말려 완성한다.



배 건정과 구절판

재료

배 5개, 잣 200g, 설탕 850g, 배조청 1L
 딸기가루 5g, 보리새싹가루 5g, 치자가루 5g

만드는 법

1. 배를 껍질을 벗기고 0.2~0.3cm 편으로 썬다.
2. 둥근 원 모양으로 찍어(지름5~6cm)설탕으로 수분을 땀다.
3. 맑은 배조청에 각각의 색을 혼합하여 하루 동안 재운다.
4. 3을 체에 건져서 여분의 수분과 조청을 제거한 다음 원모양으로 펴서
 잣 3개를 넣고 반접는다.
5. 4를 건조기나 바람 잘 통하는 곳에서 말린다.





뿌리채소 진정과 모듬

재료

연근 200g, 수삼 300g, 우엉 200g, 도라지 200g, 무 200g
배조청 500g, 설탕 500g, 물 500mL

만드는 법

1. 연근, 수삼, 우엉, 도라지, 무에 물을 붓고 익힌다.
2. 익힌 1의 재료에 설탕, 배조청을 넣고 센 불에서 끓이다가 약불에서 조린다.
3. 2의 재료를 건져서 하루 정도 말려 완성한다.

재료

참쌀 1.6kg, 소금 30g, 콩 60g
소주 200mL, 식용유 1L, 튀밥 1kg
즙청시럽(배조청 600mL,
물엿 600mL, 생강즙 30mL)

만드는 법

1. 참쌀은 골마지가 끼도록 삭힌 다음
씻어서 방아에 찧는다.
2. 참쌀가루에 소주, 설탕을 넣어 반죽하고
시루에 찐 후 가는 실이 보일 때까지 치댄다.
3. 전분을 뿌리고 치댄 떡을 쏙아놓은 뒤
다시 전분을 뿌린다.
4. 3을 4cm 크기로 썰어서 말린 후 90℃의
기름에 넣는다.
5. 부풀기 시작하면 180~190℃로 튀기고
즙청한 다음 튀밥을 묻힌다.

배 산자

방울강정

재료

멥쌀 180g, 소금 1g, 식용유 1L
배조청 45mL, 설탕 39g, 물 23mL
천연색소(치자가루, 쏙가루,
백년초가루, 포도즙)

만드는 법

1. 쌀은 5시간 이상 불린 후 15분 동안 끓인다.
2. 1의 쌀을 행균 후 소금물에 담그고 간이 배면 건져서 채반에 말린다.
3. 180~190℃의 기름에 넣어 튀긴 다음 한지를 이용하여 기름을 뺀다.
4. 냄비에 설탕, 배조청, 물을 넣고 시럽을 만들고 시럽에 각각의 천연색소를 넣고 섞는다.
5. 색이 입혀진 시럽에 튀긴 쌀을 100g씩 넣고 덩어리로 뭉쳐 완성한다.

재료

호두 120g, 물 200mL, 설탕 1컵, 소금 5g, 배조청 15mL, 식용유 1L

만드는 법

1. 뜨거운 물에 호두를 10분 정도 담근 후 건진다.
2. 냄비에 호두, 물, 설탕, 소금을 넣고 끓인다.
3. 약불에서 물이 반으로 줄면 배조청을 넣고 졸인 다음 호두를 건진다.
4. 호두를 160℃의 기름에서 잠깐 튀긴다.

호두강정

재료

참쌀 4kg, 누룩 600g, 물 9L, 배 5개, 막걸리용 생수

만드는 법

1. 쌀은 고두밥을 짓고 식힌 후 누룩과 섞어 술미를 빚는다.
2. 항아리에 술미를 넣어 10~15일간 발효시킨다.
3. 술이 익으면 용수를 박아두었다가 2일 후에 청주를 떠낸다.
4. 지게미에 동량의 물을 첨가하여 체에 걸러준다.
5. 4에 갈아진 배를 넣고 완성한다.

배막걸리

배모주

재료

걸러둔 막걸리 9L, 찹 100g, 대추 100g, 배 5개, 감초, 계피 약간

만드는 법

1. 막걸리에 배, 찹, 대추를 넣고 3시간 이상 푹 곤 다음 체에 거른다.
2. 1에 기호에 따라 한약재를 첨가하여 완성한다.

배식초

재료

배 1kg, 설탕 300g, 누룩 50g, 초산균 약간

만드는 법

1. 잘게 다진 배에 설탕을 넣고 알코올 발효시킨다.
2. 알코올 발효가 끝나면 찌꺼기를 제거한다.
3. 맑은 액을 표면이 넓은 용기에 넣어 초산 발효시킨다.



배흑미초



재료

배 1kg, 흑미 2kg, 누룩 400g, 초산균 약간

만드는 법

1. 흑미를 24시간 이상 불리고 고두밥으로 지은 후 식한다.
2. 항아리에 고두밥, 배즙, 누룩을 함께 섞고 알코올 발효시킨다.
3. 발효가 끝나면 찌꺼기를 제거하여 맑은 액을 얻는다.
4. 맑은 액을 표면이 넓은 용기에 넣어 초산 발효시킨다.



배민트초

재료

배 1kg, 애플민트 100g, 누룩 50g, 설탕 300g
초산균 약간

만드는 법

1. 배, 애플민트를 잘게 분쇄하고
설탕, 누룩을 넣어 알코올 발효시킨다.
2. 발효가 끝나면 찌꺼기를 제거하고
초산 발효시킨다.

백김치



재료

배추 6kg, 소금물(천일염 280g, 물 2L), 김칫국물(물 1L, 소금 28g, 배즙 200mL, 참쌀풀 100mL), 소(배 1개, 무 600g, 쪽파 100g, 미나리 80g, 대추 5개, 밤 5개, 마늘 80g, 생강 20g, 석이버섯 2장, 홍고추 2개, 잣 10g, 새우젓 6g, 소금 5g)

만드는 법

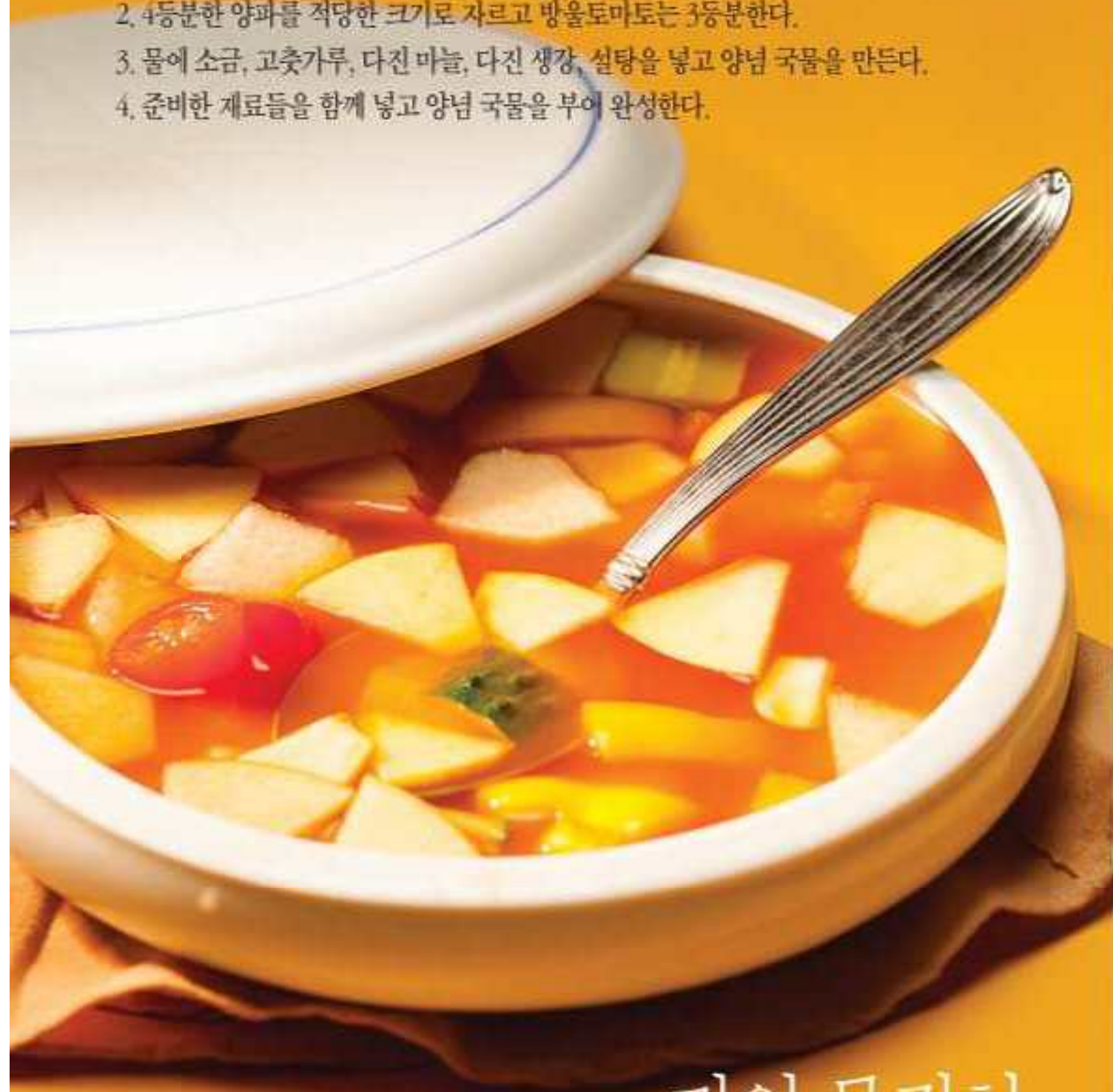
1. 배추는 반으로 잘라 소금물에 절여 물기를 뺀다.
2. 물에 배즙, 참쌀풀, 소금을 넣고 김칫국물을 만든다.
3. 무는 채 썰어 소금에 절이고 밤은 납작한 편으로 대추, 마늘, 생강, 석이버섯, 홍고추는 채 썬다.
4. 배 1개는 채 썰고 배 1개는 강판에 갈아 체에 걸러 놓는다.
5. 그릇에 3과 채 썬 배를 넣고 새우젓으로 간을 하여 소를 만든다.
6. 5에 소금을 조금 넣고 소를 만들어 배추 사이사이에 넣고 2의 김칫국물을 붓는다.

재료

배 530g, 사과 340g, 파프리카 210g, 오이 210g, 양파 200g, 방울토마토 350g
양념국물(고춧가루 12g, 다진 생강 8g, 다진 마늘 40g, 설탕 13g, 소금 28g, 물 1.2L)

만드는 법

1. 배, 사과, 파프리카, 오이는 나박김치 모양으로 썰어 놓는다.
2. 4등분한 양파를 적당한 크기로 자르고 방울토마토는 3등분한다.
3. 물에 소금, 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강, 설탕을 넣고 양념 국물을 만든다.
4. 준비한 재료들을 함께 넣고 양념 국물을 부어 완성한다.



과일 물김치

배 육회

재료

쇠고기 400g, 배 200g, 달걀 1개, 잣 5g, 설탕물(물 200mL, 설탕 9g)
 양념(간장 23mL, 소금 5g, 설탕 7g, 마늘 80g, 볶은 깨 6g,
 다진 파 9g, 다진 마늘 13g, 참기름 15mL)



만드는 법

1. 쇠고기는 결 반대로 채 썰고 배는 얇게 썰어 설탕물에 담갔다가 물기를 뺀다.
2. 쇠고기에 약간의 설탕을 넣고 주무른 다음 양념을 넣어 버무린다.
3. 그릇에 배를 보기 좋게 깔고 육회를 올려 완성한다.

배 마드레네

재료

박력분 400g, 설탕 320g, 달걀 400g, 버터 400g
소금 4g, 베이킹파우더 8g, 배 1개

만드는 법

1. 박력분과 베이킹파우더는 체에 내린다.
2. 달걀을 잘 풀어준 후 설탕과 소금을 넣어 녹인다.
3. 버터는 중탕하여 녹여 준비한다.
4. 배의 일부는 즙을 짜고, 일부는 잘게 썰어 레몬과 설탕에 절여 준비한다.
5. 2에 배즙을 넣어 섞고 1의 가루재료를 섞는다.
6. 5에 녹인 버터와 절여 놓은 배를 넣어 잘 섞는다.
7. 4의 반죽을 팔주머니에 넣고 틀에 3/4 정도 담고 절인 배를 토핑 후 오븐에 구워준다.

배 머핀

재 료

박력분 200g, 버터 170g, 설탕 160g
소금 2g, 달걀 170g, 베이킹파우더 5g
견포도 50g, 호두 20g, 적포도주 60g, 배 1개

만드는 법

1. 버터는 풀어 준 후 설탕, 소금을 넣어 잘 섞는다.
2. 1에 달걀을 조금씩 넣어 크림처럼 만든다.
3. 가루 재료는 모두 합하여 체에 친다.
4. 잘게 자른 배와 호두는 적포도주에 절여 놓는다.
5. 2에 3의 가루 재료를 섞어 밀가루가 보이지 않을 때까지 섞는다.
6. 5에 절여둔 4의 배와 호두를 섞어 반죽을 마무리한다.
7. 6의 반죽을 컵케이크 틀에 2/3 정도 채워 넣는다.
8. 7에 슬라이스한 배로 꽃을 만들어 올려 예열된 오븐에 굽는다.

배 파운드케이크

재료

버터 640g, 설탕 500g, 소금 8g, 달걀 640g, 박력분 800g, 탈지분유 16g
바닐라향 8g, 베이킹파우더 16g, 배즙 160g, 배 1개, 설탕 묻혀 준비한 배조각, 달걀 물

만드는 법

1. 버터는 풀어 준 후 설탕, 소금을 넣어 잘 섞는다.
2. 1에 달걀을 조금씩 넣어 크림처럼 만든다.
3. 가루 재료는 모두 합하여 체에 친다.
4. 배의 2/3는 강판에 갈고, 1/3은 잘게 잘라 설탕에 버무려 준비한다.
5. 2에 3의 가루 재료를 섞어 보이지 않을 때까지 섞는다.
6. 4에 간 배와 잘게 잘라 설탕에 버무린 배의 약간을 5에 섞는다.
7. 6의 반죽을 파운드 틀에 2/3 정도 채우고 잘라 놓은 배에 설탕을 뿌려 올려 예열된 오븐에 구워준다.
8. 완성된 파운드케이크 위에 달걀 물을 골고루 발라준다.

재료

시트(중력분 200g, 아몬드 가루 30g, 버터 90g, 소금 1g, 물 60g)
 펠링(아몬드 가루·버터·슈가파우더 각 50g, 달걀 1개, 옥수수전분 3g)
 토핑(반달로 자른 배 1/2개, 설탕에 졸인 배 1/2개)

만드는 법

1. 볼에 체에 친 중력분과 아몬드 가루를 잘 섞고 버터를 넣어 섞는다.
2. 1에 물을 섞어 반죽하고 냉장고에 30분 정도 휴지한 후 타르트 펜에 펼친 후 오븐에 굽는다.
(타르트 시트)
3. 볼에 버터, 슈가파우더, 소금을 넣고 섞은 후 달걀을 넣어 크림상태로 만든다.
4. 3에 체에 친 박력분과 아몬드 가루를 넣고 잘 섞는다.(아몬드 펠링)
5. 배는 잘라 설탕에 졸이고, 다시 설탕을 묻혀 토핑을 만든다.
6. 시트에 졸인 배와 아몬드 펠링을 채우고 배를 올려 굽는다.

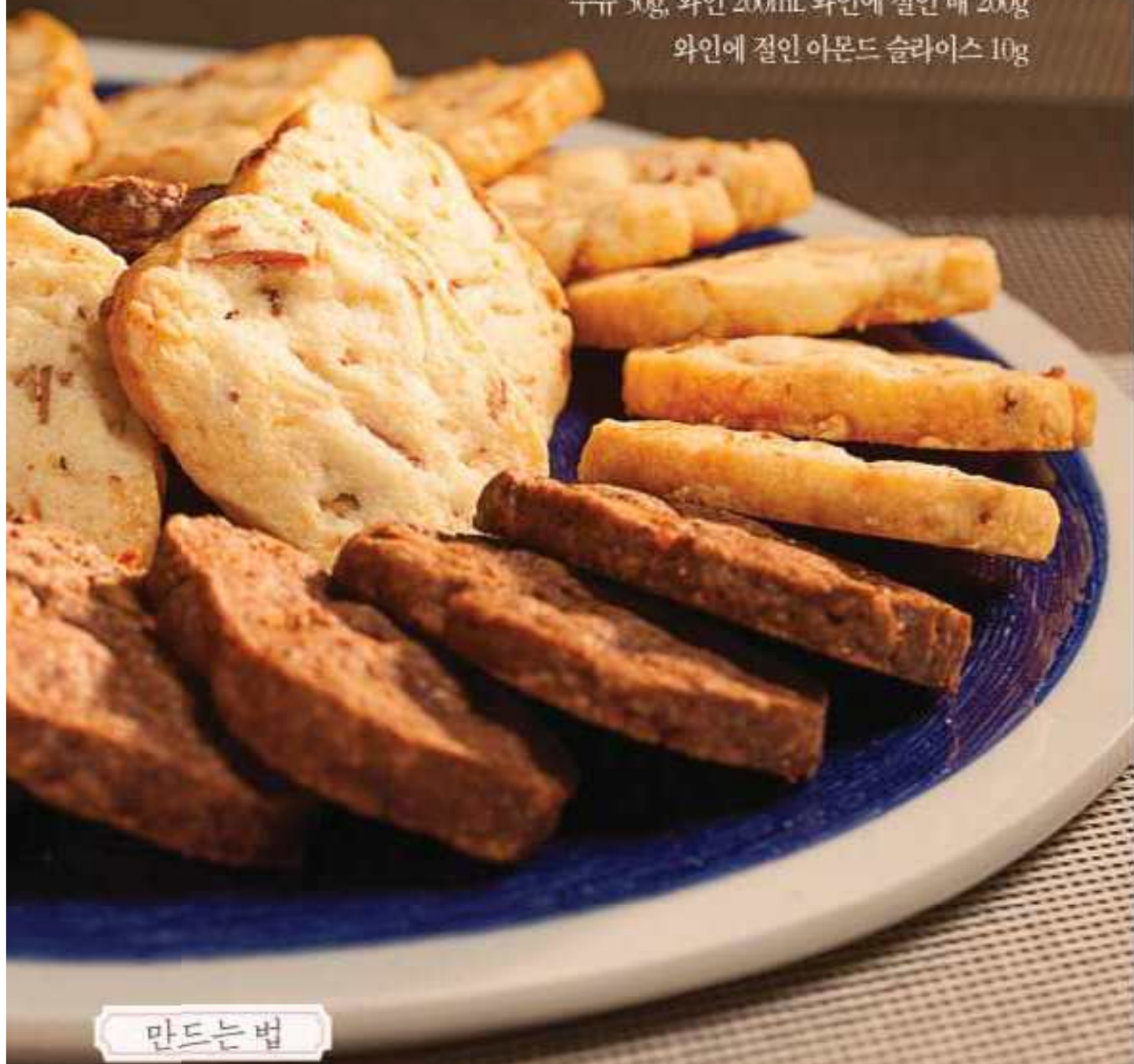


배 타르트

배 절임 냉동 쿠키

재료

버터 135g, 설탕 95g, 소금 2g, 박력분 215g
우유 50g, 와인 200mL 와인에 절인 배 200g
와인에 절인 아몬드 슬라이스 10g



만드는 법

1. 버터에 설탕, 소금을 섞고 달걀을 조금씩 넣어 크림처럼 만든다.
2. 1에 체에 친 박력분을 넣고 반죽한 다음 와인에 절인 배와 아몬드 슬라이스를 넣어 섞는다.
3. 쿠키 모양으로 성형해 1시간 이상 얼린 후 배즙과 설탕을 겉에 발라 예열된 오븐에 굽는다.

배를 품은 배빵

재료

강력분 200g, 설탕 20g, 소금 3g
 이스트 3g, 버터 20g, 우유 135g
 펠링(배 1개, 설탕 35g, 시나몬
 가루 1큰술), 장식(페페로
 스틱, 호박씨, 달걀 물)

만드는 법

1. 우유에 설탕, 소금을 녹인 후 강력분과 이스트를 넣어 반죽한다.
2. 1의 반죽에 녹인 버터를 넣고 10분간 반죽해 1차 발효를 한다.
3. 배는 잘라서 설탕에 졸이고 시나몬 가루를 넣어 펠링을 만든다.
4. 2의 반죽을 분할해 3의 펠링을 넣어 머핀 틀에서 2차 발효한다.
5. 4의 반죽에 데코재료를 이용하여 장식 후 오븐에 구워 완성한다.

배 블루베리 스콘



재료

중력분 280g, 설탕 30g, 버터 90g, 소금 2g, 달걀 1개, 우유 50g
플레인 요거트 80g, 베이킹파우더 10g, 부재료(와인에 졸인 배와 블루베리 200g)

만드는 법

1. 체에 친 중력분과 베이킹파우더에 버터, 설탕, 소금을 섞어준다.
2. 우유에 플레인 요거트, 달걀을 섞고 1에 넣어준 후 부재료를 넣어 둥글고 평평하게 뭉쳐 준비한다.
3. 2의 반죽을 1시간정도 냉동실에 휴지한 후 피자 조각모양으로 자르고 노른자 물을 바른 다음 오븐에 구워 완성한다.