





## 황태 미역국

### 준비재료(1~2인분 기준)

정기품 명인 황태 선물세트-정기품 명인 황태채 50g, 정기품 완도 진상각 미역-자른미역 1/2봉(10g), 정기품 북촌옥 참기름 1큰술, 국간장 1큰술, 멸치액젓 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 정기품 송화소금 1/2작은술, 이스프링 정수물 3컵

- STEP1 정기품 완도 진상각 미역-자른미역은 이스프링 정수물에 30분간 불린 뒤 물기를 제거한다.
- STEP2 정기품 명인 황태 선물세트-정기품 명인 황태채는 이스프링 정수물에 5분간 불려 물기를 제거하고 한입 크기로 잘라준다.
- STEP3 중형 소스팬에 참기름을 두르고 미리 손질한 황태채를 넣어 인덕션 7단에서 1분간 볶다가 불려 놓은 미역을 넣고 2분간 더 볶고 국간장을 넣어준다.
- STEP4 이스프링 정수물을 넣고 다진 마늘, 멸치액젓을 넣는다.
- STEP5 뚜껑을 덮고 인덕션 10단으로 끓이고 모이스처 씬이 보이면 7단으로 내려 3분간 더 끓여준다.
- STEP6 송화소금으로 입맛에 맞게 간을 한다.

해당 레시피는 암웨이 퀴와 암웨이 퀴  
 인덕션레인지 2를 기준으로 작성 되었습니다.  
 열전도율이 우수한 암웨이 퀴는 강불로  
 가열하지 않아도 됩니다.  
 가스 불 사용 시 1~2단은 약불, 3~10단은 중불,  
 11~12단은 강불에 맞춰 조리하세요.

| 단계별 화력  |   |  |
|---|---|--|
| <b>가스불<br/>(표준버너)</b>   |   |  |
| <br>약불 | <br>중불 | <br>강불 |
| 1<br>150W   | 3<br>250W   | 11<br>1500W  |
| 2<br>200W   | 4<br>300W   | 12<br>1700W  |
|   | 5<br>500W   |  |
|   | 6<br>650W   |  |
|   | 7<br>800W   |  |
|   | 8<br>950W   |  |
|   | 9<br>1100W  |  |
|   | 10<br>1300W   |  |