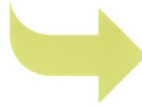


## 스모크향 소금, 오일 사용 설명서(레시피)

### 1. 바비큐 통닭

집에서 자주 해먹을 수 있는 요리는 아니지만, 육류 요리에 잘 어울리는 스모크향 소금/오일을 사용하여 닭요리를 할 수 있습니다. 닭요리는 다른 육류에 비해 심심한 맛이 있으므로 훈제향 소금을 이용한 밑간을 해 놓고, 훈제향 오일을 바깥쪽에 골고루 발라놓습니다.

30분쯤 지난 후 튀김가루를 이용해서 후라이드 치킨을 할 수 있습니다. 오븐에 구우면 맛있는 바비큐 통닭이 됩니다.



### 2. 고등어구이

고등어를 굽기 전에 훈제향 오일을 앞, 뒤로 골고루 잘 발라놓습니다. 10여분 후에 후라이팬에 기름을 두른 후 고등어를 굽습니다.

재어놓을 시간이 없을 경우 콩기름과 훈제향오일을 4:1의 비율로 후라이팬에 두른 후 바로 구워주시면 됩니다.



### 3. 채김치

무를 채쳐서 훈제향 소금으로 절여 놓습니다. 헝귀서 사용하지 않기 때문에 소금을 너무 많이 사용하면 짜게 됩니다.

간을 맞출 때 소금을 더 넣을 수 있으므로 적당히 소금을 넣어 절이시면 됩니다.

무가 소금에 절여지면 살짝 짜서 볼에 담고 각종 양념을 하신 후 훈제향 소금으로 간을 맞추면 맛있는 채김치가 됩니다.

