4. 감자채 볶음

감자채 볶음 요리에는 많은 야채와 햄 등을 이용하여 할 수 있는 간단한 요리입니다. 여러 가지 야채를 감자와 비슷한 크기로 채를 썰고 스팸, 햄 등을 같은 크기로 채를 썰어 놓습니다. 후라이팬에 식용유와 훈제향 오일을 5:1 비율로 두른 후 살짝 달아 오르면 감자와 야채를 잘 익지 않는 야채 순으로 볶다가 마지막에 햄을 넣어서 볶습니다. 훈제향 소금으로 간을 맞춘 후 참깨를 뿌려서 이쁘게 담아냅니다

5. 동그랑땡

명절에 빠지지 않는 동그랑땡 요리는 온가족이 모두가 좋아하는 요리입니다. 돼지고기와 각종 야채를 다진후 파, 마늘을 넣고 계란과 밀가루를 약간 넣어줍니다. 훈제향 오일 한스푼을 넣고 간은 훈제향 소금을 넣어서 잘 섞습니다.

예쁜 모양으로 동그랑땡을 만들어 후라이팬에 구워서 예쁘게 담아 냅니다.

※훈제향 소금과 오일은 모든 요리에 사용이 가능합니다.

훈제향 오일은 육류와 어류 요리시 잘 어울리며, 식용유처럼 사용하기 보다는,
향을 첨가하는 요리에 잘 어울립니다.(비린내 제거, 잡냄새 제거 등)
훈제향 소금은 모든 요리에 사용이 가능합니다.

※자세한 요리 레시피는 홈페이지 알림마당에서 확인해 주세요.