

재료 (1 serving)

Amount	Measure	Name
10.00	ml	크노르 칠리 시즈닝 소스
5.00	g	크노르 치킨 파우더
20.00	g	죽염
10.00	g	양송이버섯
20.00	g	느타리버섯
15.00	g	청경채
20.00	g	피망
10.00	g	브로콜리
20.00	g	냉동 알새우
20.00	g	소라살
20.00	g	가리비
20.00	g	갑오징어
5.00	g	마늘
10.00	g	청주
10.00	g	굴소스
5.00	g	표고버섯
3.00	g	청양 고추

준비

북경식 잡탕밥

1. 해물은 새우, 오징어, 가리비, 소라 순으로 기름에 살짝 대쳐 준비한다
2. 모든 야채는 편으로 썰고 데쳐서 준비한다
3. 팬에 약간의 식용유와 매운 고추를 살짝 볶은 후 마늘과 청주, 크노르 칠리 시즈닝 소스를 넣고 향을 낸다
4. 볶은 야채를 넣고, 물 150ml 에 국 소스를 넣고, 치킨 파우더로 간을 한다