해밀담 식초는 일반 시중판매 식초에 비해
약2배 정도 산도(신맛)가 높아요.

식초가 들어가는 모든 음식에 활용 가능하며,
일반 식초에 반만 넣어주세요.

해밀담

해밀담 제품 문의

전화 033-255-5870
010-9758-5000

홈페이지 http://hmbio.kr

건강한 식탁,
상큼한 별식!

해밀담 식초로 만드는 요리!

해밀담

가지·달래·묵 등

무침 양념 만들기

1. 진간장 2스푼, 국간장 1스푼, 올리고당 1스푼, 다진마늘 2/3 스푼, 설탕 1/2 스푼을 넣어 양념장을 만들어 주세요.
2. 양념에 '홍매흑초' 또는 '홍매초'를 1/2 스푼 넣어주세요.
3. 취향에 따라 양념에 청양고추 다진 것, 고춧가루, 참기름을 첨가해주세요.
4. 완성된 양념으로 채소를 버무리면, 새콤달콤한 반찬 완성!

해밀담 TIP

위 양념에 **고추장**을 넣으면, **각종 고추장 무침**도 가능해요.(골뱅이 무침, 가자미 무침)

싱그러운 맛, 건강한 김치!

배추 겉절이

1. 배추를 여러 번 씻어 먹기 좋게 어슷썰기합니다.
2. 소금에 숨이 약간 죽을 정도로 살짝만 절여 씻어둡니다.
3. 고춧가루 2.5스푼, 멸치액젓 2스푼, 설탕 1/2스푼, 다진마늘 1스푼, 참기름 1/2스푼을 넣어 양념을 만들어 주세요.
4. 양념에 '홍매흑초' 또는 '홍매초'를 1/2스푼 ~1스푼 취향에 따라 넣어주세요.
5. 배추와 양념을 넣고 잘 섞어주세요.

해밀담 TIP

열무김치에도 해밀담 식초를 살짝 첨가하면 **새콤하고 시원한 맛**을 즐길 수 있어요.

오이·양파·당근

모듬피클

1. 오이는 굵은 소금으로 씻어 먹기 좋게 1cm로 잘라주세요.
2. 당근, 레몬 등 피클에 포함할 재료도 먹기 편한 크기로 잘라 놓습니다.
3. 냄비에 마늘3쪽, 설탕 6스푼, 소금 2스푼, 물1컵(250ml), 식초(80ml)를 넣습니다.
4. 여기에 '홍매흑초' 또는 '홍매초'를 10ml 넣어주세요.
5. 약 2분 정도 피클물을 저어가며 끓인 후, 실온에서 완전히 식힙니다.
6. 손질해 둔 채소와 과일을 유리병에 담고 피클물을 붓습니다.
7. 서늘한 곳에서 하루 정도 숙성시킨 후 먹습니다.

해밀담 TIP

해밀담 식초는 **일반 식초보다 산도가 높아요.** 일반 식초보다 **조금만** 넣어주세요.

해밀담 추천 별식1

상큼한 비빔국수

1. 설탕 1/2 스푼, 고춧가루 1스푼, 간장1 스푼, 김치 국물 5스푼, 통깨 약간, 참기름 1스푼, 고추장 1스푼을 넣어 양념장을 만듭니다.
2. 양념장에 '홍매흑초' 또는 '홍매초'를 스푼으로 1/2 넣습니다.
3. 넉넉한 물에 면을 삶은 뒤 찬물에 비벼가며 씻어 물기를 뺍니다.
4. 면에 양념장을 넣어 무친 후 오이나 계란 고명을 얹으면 완성됩니다.

해밀담 TIP

고명으로 해밀담 제품 중 **장생효소 현미**를 뿌리면 **건강**에도 좋고, **식감**이 좋아요.

해밀담 추천 별식2
새콤 탕수육

1. 돼지고기를 등심을 손가락 굵기의 사이즈로 준비합니다.
2. 당근, 양파, 오이, 목이버섯 등 채소를 슬라이스 해 썰어둡니다.
3. 고구마 녹말 70g, 옥수수 녹말 30g 비율로 섞어 물을 조금씩 넣고 반죽합니다. (반죽에 식용류를 4스푼 넣어 마요네즈 같은 질감이 되면 바삭한 튀김이 됩니다.)
4. 돼지고기에 반죽을 고루 묻혀 튀겨냅니다.
5. 냄비에 물을 300ml 넣어 끓이다가 간장 50ml, 설탕 7 스푼을 넣습니다.
6. 여기에 '홍매흑초' 또는 '홍매초'를 10ml 넣습니다.
7. 소스가 끓으면 준비한 채소를 넣어 살짝 익힌 후 녹말물을 넣어 농도를 조절합니다.
8. 튀긴 고기 위에 소스를 더해주면 탕수육이 완성됩니다.

해밀담 TIP

탕수육을 **찍어먹는 간장**에도 해밀담 식초를 넣으면, **새콤소스 완성!**

해밀담 추천 별식3
집에서 즐기는 물회

1. 찬물 150ml에 다시마를 넣고 30분 정도 우려 다시마 물을 만듭니다.
2. 고춧가루 3스푼, 설탕 3스푼, 간장 1/2 스푼, 고추장 3스푼, 소금 약간, 다진마늘 1/2 스푼, 연겨자 약간, 참기름 1/2 스푼, 통깨 약간을 섞어 양념을 만듭니다.
3. 양념에 '홍매흑초' 또는 '홍매초'를 1/2 스푼 넣습니다.
4. 오징어 및 생선회를 신선한 것으로 준비해 얇게 채 썰고, 오이, 당근, 양배추, 배 등을 얇게 채 썰어 준비합니다.
5. 다시마 물에 양념장을 섞고, 회를 넣은 뒤, 채소를 얹어 마무리합니다.

해밀담 TIP

취향에 따라 해밀담 식초의 **양을 조절**해 보세요~