남항상회 조리법 카드

칵테일새우

생칵테일 흰다리새우

이렇게 녹여 드세요

생새우라 꼭 익혀서

1. **덜어서 해동**
   쓸 만큼만 덜어 냉장실에서 녹이거나, 급하면 봉지째 찬물에 담가요.
2. **물기 닦기**
   녹으면 키친타월로 물기를 꼭 닦아요.
3. **분홍빛 날 때까지 익히기**
   팬이나 끓는 물에서 겉이 분홍빛으로 바뀌고 속까지 하얗게 익을 때까지 2~3분 익혀요.

이렇게 드셔 보세요

- **새우 칵테일** 끓는 물에 2~3분 데쳐 식힌 뒤 칵테일 소스와 레몬을 곁들여요.
- **마늘 새우볶음** 마늘과 고추를 넣은 기름에 새우를 분홍빛이 날 때까지 볶아요.
- **새우 토마토 파스타** 토마토소스에 새우를 넣고 2~3분 익힌 뒤 면과 버무려요.

보관 −18°C 이하 냉동실에 보관해 주세요. 한 번 녹인 것은 다시 얼리지 말고 그날 드세요.

궁금한 점은 주문하신 스토어의 문의하기로 남겨 주세요. 짧은 후기 한 줄도 큰 힘이 돼요.