

Beef brisket with bean sprouts

차돌숙주볶음



인분
2-3



조리시간
25분



맵기
보통

★★★★★

난이도
상





집에서 **간편하게** 만드는

맛있는 **한끼**

차돌숙주볶음

인분
2-3인

조리시간
25분

맵기
보통

난이도
상



누구나 좋아하는 그맛

다보우탕 리거우

우리 가족
단골메뉴
부드러운
육질
깊고
진한
맛

우리 전통의 그 맛

선호도 1위

프리미엄 cooking

밀키트 MEAL KIT 情

쉽고 간편하게 즐기세요

신선한 재료만을 엄선하여 맛과 영양이 가득한
엄마의 손맛으로 만든 닭볶음탕!

집에서 캠핑장에서 보글보글 맛나게 끓여주세요~



양
2-3인분



난이도
Level 1



조리시간
25분



보관
냉장보관

닭볶음탕 밀키트 구성

따로 손질이 필요하지 않아 간편하게 조리할 수 있어요!

기성 양념을 사용하지 않고 직접 끓인 육수와
직접 제조한 양념을 사용합니다.



닭고기



육수



각종 야채



야채



당면

사회적 가치를 생각하는 예비사회적기업입니다



"발달장애인들에 대한 선입견을 바꾸고,
이들이 할 수 있는 일을 찾아 일자리를 만들고,
자립할 수 있는 바탕을 만들어 줄 수 있는
기업이 되도록 노력하고 있습니다."

프리미엄 밀키트

이럴때 드시면 좋아요

캠핑장에서

재료 세척과 손질이 필요하지
않아 캠핑장에서도 손쉽게
요리할 수 있어요!



홈파티에서

홈파티에서도 외식 못지않은
퀄리티를 낼 수 있어 손님
대접용으로도 안성맞춤!



밀키트정의 기업가 정신!

"매출을 내기 위한 고용보다 고용을 위한
매출증대를 위해 노력하고 있습니다."

밀키트 MEAL KIT 情



| 닭볶음탕 |

인분

2-3

조리시간

25분

맵기

보통

난이도

보통



쫄깃하면서 부드러운 국내산 닭고기의 육질!
칼칼하면서도 달콤하게 입맛이 돋는 비법소스

제품구성

닭 정제육 / 양념장 / 당면 / 각종 채소



조리방법

1. 닭을 끓는물에 약 1분간 삶은 후 찬물에 이물질을 제거해주세요.
2. 닭과 양념육수 감자, 당근을 넣고 끓여주세요.
3. 끓고나면 나머지 재료를 모두 넣어 중약불에서 약 15분간 조리 후 드세요.

* 기호에 따라 청양고추를 첨가하셔도 좋습니다.

닭볶음탕

이럴때 드시면 좋아요!



생일상



손님상



홈파티



캠핑요리

볶음밥은

선택이 아닌 필수!



조리방법

1. 닭볶음탕을 드시고 남은 양념을 적당량만 남기고 덜어내 줍니다.
2. 밥 한공기와 참기름을 한스푼 넣고 잘 볶아줍니다.
3. 김가루나 치즈를 넣고 노릇하게 볶아주면 완성됩니다.

추가제품

추가 제품은 추가 옵션에서 선택하여 구매 가능합니다!

1. 라면사리



기본제공 X

2. 당면사리



기본제공 1개+추가