

오늘도 화끈한
호치네 식탁



불닭방위대

즐거운 홈파티 TIME

—
즐거운 홈파티에 빠질 수 없는 불닭소스!
집에서 만들어 먹을 수 있는 간단 요리에
불닭소스를 곁들이면 손 쉽게 맛있는 요리 완성!
그럼 지금부터 불닭소스로 완성한
홈파티 메뉴들을 확인해볼까요?



즐거운 홈파티 TIME



매콤 화끈한 맛이 일품!

핵불닭볶음うどん

재료

양파, 다진마늘, 당근, 대파, 팽이버섯, 우동, 굴소스, 소금, 후추, 참치캔, **핵불닭소스**

조리 방법

1. 야채 썰어 놓고, **우동면**은 1분~2분 가량 데친 후 체에 보관한다.
2. 식용유를 두른 후라이팬에 **다진마늘 1큐브** 넣고 볶아준다.
3. **다진마늘**이 눌러붙기 전 **야채**들을 전부 투하합니다.
4. 야채들이 숨이 죽고 어느정도 볶아졌을 쯤 **팽이버섯**을 넣어준다.
5. 중간에 **소금, 후추**를 넣어 간을 해준다.
6. **우동면**을 넣어주고 **굴소스** 한스푼을 넣어준다.
7. **핵불닭소스** 2스푼을 넣고 볶아준다.
8. 전체적으로 볶아지면 마지막으로 **핵불닭소스** 1스푼을 추가한다.
9. 센 불에 볶아 **불맛**을 더해준다.
10. 적당한 그릇에 옮겨 담고 **참치와 김가루**를 얹어주면 완성!



치즈매니아도 훌쩍 반한 그 메뉴!

불닭마늘양배추그라탕

재료

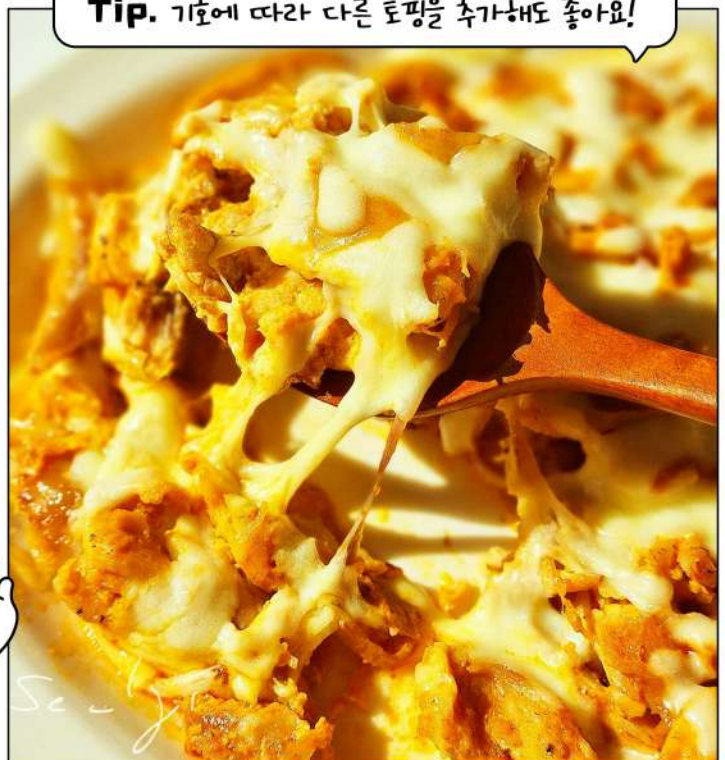
남은 치킨, 닭가슴살, 마늘, 양배추, 올리브오일, 모짜렐라 치즈, **불닭소스**

조리 방법

1. 다진 마늘 크게 1숟가락 넣고 오일 둘러 볶은 후 **양배추** 송송 썰어 남은 **치킨** 넣고 볶아 준다.
2. 반쯤 잠길 정도로 **우유**를 부어 보글보글 끓여 준다.
3. 좋아하는 **불닭소스** 한바퀴 쪼록 그릇에 담고 **치즈**를 가득 올려 준다.
4. **전자레인지**에 2분 돌려 주면 완성!



Tip. 기호에 따라 다른 토핑을 추가해도 좋아요!



즐거운 홈파티 TIME



Tip. 후춧가루 반을 남겨주면 먹음직스러운 비주얼 완성!

쉽고 간편한 리조또 자취생 버전

불닭 라면 리조또

재료

밥, 우유, 계란, 핵불닭소스, 파르보불닭소스, 4가지치즈불닭볶음면

조리 방법

1. 4가지치즈불닭볶음면을 부셔서 삶아준다.
2. 우유, 스프, 밥과 삶은 라면을 넣어준다.
3. 핵불닭소스와 파르보불닭소스를 넣어준다.
4. 보글보글 끓여준 뒤, 계란 후라이를 얹으면 완성!



맵린이를 위한 불닭까르보 우동

불닭까르보우동

재료

올리브유, 파, 다진마늘, 우동면, 우유, 체다치즈, 소금 후추, 파르보불닭소스

조리 방법

1. 달궈둔 팬에 기름과 파, 마늘을 넣어 볶아준다.
2. 우유와 좋아하는 토핑 재료들을 넣고 익혀준다. (버섯, 새우, 소시지 등)
3. 우유가 끓으면 소금, 후추로 간을 맞춰주고 치즈를 넣어 녹여준다.
4. 치즈가 녹았다면 삶았던 우동면을 넣어주고 파르보불닭소스를 넣고 끓여주면 완성!



Tip. 면 2/3를 익혀 찬물에 헹구면 더 빠르게 완성돼요!



즐거운 홈파티 TIME



Tip. 아보카도를 얹어서 먹으면 담백한 맛 UP!

이탈리아 정통 그 맛 그대로 화끈하게

불닭 토띠아 피자

재료

토띠아, 마늘, 양파, 닭가슴살, 토마토 OR 로제 스파게티 소스, 불닭소스, 까르보불닭소스

조리 방법

1. 기름에 마늘, 양파, 닭가슴살, 까르보불닭소스, 불닭소스를 넣고 볶아준다.
2. 토띠아에 스파게티 소스를 발라준다.
3. 볶아준 재료를 토띠아 위에 올려준다
4. 치즈를 취향껏 올려준다.
5. 예열해준 에어프라이어에 180도에 5~6분 돌려주면 완성!



한번 먹으면 멈출 수 없는 그 맛!

핵불닭 족발

재료

남은 족발, 마늘, 고추, 핵불닭소스

조리 방법

1. 마늘과 고추를 썰어준다.
2. 기름을 두른 팬에 마늘, 고추, 족발을 넣고 볶아준다.
3. 핵불닭소스를 넣고 볶아준다.



Tip. 상추를 깔아주면 파는 음식 느낌 짹!



즐거운 홈파티 TIME



SNS에서 핫한 바로 그 음식!

불닭 라이스페이퍼 떡볶이

재료

라이스페이퍼, 치즈, 팻잎, 비엔나소시지, 고추장, 까르보불닭소스, 스틱불닭소스

조리 방법

1. 라이스페이퍼에 치즈, 팻잎과 비엔나 소시지를 각각 넣고 말아준다.
2. 고추장과 까르보불닭소스, 스틱불닭소스를 넣고 끓여준다.
3. 보글보글 끓으면 아까 만들어준 라이스페이퍼 떡을 넣고 끓이면 완성!



응용 TIP

The 건강하게 떡볶이 즐기기!

핵불닭단호박불떡슬럿

재료

단호박, 치즈, 까르보불닭떡볶이

조리 방법

1. 깨끗이 씻은 단호박을 위생백에 싸서 전자레인지에 4~5분 돌려준다.
2. 단호박의 정수리 부분을 도려낸 후 씨를 파낸다.
3. 속을 파낸 단호박에 조리된 까르보불닭떡볶이와 피자치즈를 채워준다.
4. 핵불닭소스를 톡톡 넣어준다.
5. 전자레인지로 5분 더 돌려주면 완성!



신나는 피크닉 TIME!

따뜻한 햇살아래 그리고 쏟아지는 별빛 아래 캠핑장,
피크닉에도 불닭소스가 빠질 수 없죠.
지금 바로 호치대장과 함께
신나는 피크닉으로 떠나볼까요?



== 신나는 피크닉 TIME ==



내 입맛에 맞춰 내 맘대로 골라먹기!

맵기단계별 삼각김밥

재료

밥, 파르보불닭소스, 불닭소스, 핵불닭소스

조리 방법

1. 밥에 각 소스별로 섞어준다.
2. 주먹밥 모양을 만들어 준다.
3. 김을 잘라서 붙여준다.
4. 불닭마요로 모자를 만들어 주면 완성!



새콤 매콤 환상의 조합

불닭유부초밥

재료

밥, 치즈, 유부, 참기름, 불닭소스

조리 방법

1. 기름을 두른 밥에 불닭소스를 넣고 볶아준다.
2. 밥에 치즈를 넣고 녹여준다.
3. 참기름을 넣고 밥을 식혀준다.
4. 식은 밥에 초밥소스를 넣고 섞어준다.
5. 유부에 넣어주면 완성!



== 신나는 피크닉 TIME ==



내 입맛에 맞춰 내 맘대로 골라먹기!

까르보불닭 김치만두 볶음밥

재료

밥, 김치만두, 마요네즈, 계란, 파, 마늘, **까르보불닭소스**

조리 방법

1. 김치만두를 삶아준다.
2. 삶은 만두를 으개서 파와 마늘과 함께 볶아준다.
3. 까르보불닭소스를 넣어 한번 더 볶아준다.
4. 밥을 넣고 볶은 뒤 계란을 얹어준다.
5. 마요네즈를 예쁘게 뿌려주면 완성!



닭가슴살의 맛있는 변신

닭가슴살 라이스 페이퍼 불닭강정

재료

닭가슴살, 라이스페이퍼, 다진마늘, **까르보불닭소스**, **불닭마요소스**

조리 방법

1. 닭가슴살을 한입 크기로 잘라준다.
2. 닭가슴살을 라이스페이퍼로 감싸준다.
3. 에어프라이어에 앞뒤 10분씩 190도로 구워준다.
4. 까르보불닭소스와 불닭마요소스를 7:3 비율로 섞어준 뒤 다진마늘을 넣어준다.



== 신나는 피크닉 TIME ==



Tip. 베이컨은 조심조심 말아야 찢어지지 않아요!

피크닉, 캠핑 필수 메뉴

불닭베이컨말이꼬치

재료

베이컨, 팽이버섯, 떡, 파, **불닭소스**

조리 방법

1. 베이컨에 재료를 넣고 돌돌 말아준 후, 꽃이에 썩썩 꽂아준다.
2. 취향에 따라 **불닭소스**를 발라준다.
3. 에어프라이어에 **170도 7분** 돌려주면 완성!



핵불닭소스 x 데리야끼의 맵단 조화

핵불닭데리야끼닭꼬치

재료

닭가슴살, 숙주, 팽이버섯, 양파, **핵불닭소스**

조리 방법

1. 각종 **야채**를 준비한 후, 기름을 돌려 살짝 익힌다.
2. 닭가슴살을 먹기 좋게 잘라 같이 볶는다.
3. **핵불닭소스**를 넣고 더 볶아준다.
4. **깨소금**을 마음껏 뿌려준다.

Tip. 불닭소스를 활용해서 맵기 단계를 조절해도 좋아요!



== 신나는 피크닉 TIME ==



든든하게 화끈하게!

해불닭소스 브리또

재료

웨이감자, 닭가슴살, 로메인, 체다치즈, 토띠아, **해불닭소스**

조리 방법

1. 웨이감자, 닭가슴살을 **해불닭소스**를 넣고 구워준다.
2. 토띠아에 **체다치즈**를 넣고 **로메인**을 깔아준다.
3. **해불닭** 닭가슴살과 **웨이감자**를 깔아준다.
4. 돌돌돌 말아서 살짝 구워준다.



응용 TIP

이렇게도 드셔보세요~!

조합에 따라 달라지는 맛, 브리또

재료

닭고기, 스크램블에그, 치즈, 케찹밥, **불닭소스**

조리 방법

1. 밥과 케찹을 섞어 **케찹밥**을 만들어준다.
2. 토띠아에 **케찹밥**, **닭고기**, **스크램블에그**를 넣어준다.
3. **치즈**를 넣고 돌돌돌 말아준다.
4. 후라이팬에 살짝 구워주면 완성!



든든한 한끼 TIME

기다리고 기다리던 식사 시간

대충 먹을 순 없겠죠?

불닭소스와 함께 든든하면서도

화끈하게 특별한 식사를 즐겨보세요

그럼 지금부터 든든한 식사 메뉴들을

만나라 가볼까요?





매콤 칼칼 건강 식 반찬 강추!

불닭소스 구운가지무침

재료

가지, 파, 다진마늘, 맛간장, 참기름, **불닭소스**

조리 방법

1. 가지를 먹기 좋게 썰어준다.
2. 프라이팬에 가지를 구워준다.
3. 파, 다진마늘, 맛간장 1큰술, 참기름 1큰술, **불닭소스 1큰술**을 넣는다.
4. 조물조물 무쳐주면 가지무침 완성!

가지를 싫어하는 사람에게 추천해요!

불닭가슴살 숙주볶음

재료

닭가슴살, 숙주, 팽이버섯, 양파, **불닭소스**

조리 방법

1. 각종 야채를 준비한 후, 기름을 돌려 살짝 익힌다.
2. 닭가슴살을 먹기 좋게 잘라 같이 볶는다.
3. 불닭소스를 넣고 더 볶아준다.
4. 깨소금을 마음껏 부려준다.



Tip. 더 매운맛을 원할 땐, **핵불닭소스**를 활용해보세요!





Tip. 불닭소스 만드는 법

불닭소스 2, 간장 1, 간마늘 1, 올리브오일 1, 후추 0.5, 고춧가루 1, 맛술 1, 물 5

부드러운 식감으로 불닭러버 취향저격!

불닭감자채볶음

재료

감자, 양파, 양배추, 불닭소스

조리 방법

1. 먹기 좋게 썬 감자를 물에 넣어 전분을 제거한다.
2. 감자에 소금, 후추로 약간의 간을 한 후, 부침가루를 넣고 섞어준다.
3. 식용유를 두르고 감자를 볶는다.
4. 그 사이에 불닭소스가 들어간 양념을 준비한다.
5. 닭안심살을 적당한 크기로 썰어 양념에 재어준다.
6. 양파와 양배추를 적당히 썰어, 닭안심살과 볶아준다.



치즈매니아도 훌쩍 반한 그 메뉴!

까르보불닭소스 팽이버섯볶음

재료

남은 치킨, 닭가슴살, 마늘, 양배추, 올리브오일, 모짜렐라 치즈, 불닭소스

조리 방법

1. 다진 마늘 크게 1숟가락 넣고 오일 둘러 볶은 후 양배추 송송 썰어 남은 치킨 넣고 볶아 준다.
2. 반쯤 잠길 정도로 우유를 부어 보글보글 끓여 준다.
3. 좋아하는 불닭소스 한바퀴 쾅끗 그릇에 담고 치즈를 가득 올려 준다.
4. 전자레인지에 2분 돌려 주면 완성!



맛있는 🍷 간식 TIME!

출출한 오후 시간
가볍게 즐길 수 있는 간식에도 불닭소스!
맛있고 화끈한 간식을
호치 대장과 함께 만나볼까요?



== 맛있는 간식 TIME ==

불닭소스의 무한 변신!

불닭소스를 이용한 피자빵

재료

양파, 파프리카, 마요네즈, 케첩, 설탕, 소금, 이스트, 강력분, 계란, 우유, 치즈, 소시지, 불닭소스

조리 방법

1. 체로 걸러진 강력분에 설탕, 소금, 이스트를 넣어준다.
2. 우유와 물을 넣고 계란 하나를 풀어 준 후 1번과 섞어준다.
3. 전자레인지에 돌린 버터를 고체 상태로 만든 뒤 반죽과 열심히 섞어준 후 40분 기다린다.
4. 그 사이 양파와 파프리카를 잘게 다진 후 마요네즈, 설탕과 함께 섞어준다.
5. 물에 씻은 소시지를 반죽 안에 넣어준다.
6. 가위를 이용하여 소시지를 자르며 낙엽모양으로 펼쳐준다.
7. 빵의 가운데에 4번에 섞은 재료들을 넣고 모짜렐라 치즈, 불닭소스, 케첩을 뿌려준다.
8. 미리 예열 시킨 오븐에서 180도 15분 구워준다.



내 입맛대로 골라먹는 불닭소스



== 맛있는 간식 TIME ==



오독-오독- 가볍게 먹기 좋은 누룽지

까르보불닭소스를 활용한 불닭 누룽지

재료

누룽지, 불닭소스

조리 방법

1. 누룽지를 먹기 좋게 잘라준다.
2. 불닭소스를 발라준다.
3. 에어프라이어에 180도에 5분 구워줍니다.

부모님이 더 좋아하는 간식!

불닭소스로 만든 김부각

재료

김, 감태, 라이스페이퍼, 볶음 참깨, 불닭소스

조리 방법

1. 김 위에 불닭소스를 바르고 라이스페이퍼를 올려줍니다.
2. 참깨를 뿌리고 전자레인지에 넣어줍니다.
3. 전자레인지에 1분 30초 조리하면 완성!

Tip. 기름에 튀기는게 더 바삭해요!



언제 어디서나 불닭소스와 함께 화끈한 매운맛을 즐겨보세요



불닭방위대

Thanks to.

jubyed1369, greencometure, seulgi.eats, cook_ie yum, unemmmn, eat_min, hi_youss, jigletttt, cooking_witch1121, Zhzkljqm0721, true2396jin, 블로거 은정, true2396jin, nyounge_02, wuguck_x2, 블로거 기메, yujin_h8210, bamtol_table, ppi_ggy, 2hyuna_s2, eundi_0127, wi_iw_o, _wk_du0sg4n