

요리책

사진 칸, 재료, 번호 순서가 있는 집밥. 분량은 예시다.

항구의 불빛은 켜져 있었다.

부엌	[예시] 항구 부엌
인원	레시피가 다르지 않으면 2인분
바꿀 것	모든 사진과 모든 분량

[Example]

이 책의 레시피

팬 밥	9
참깨 나물	12
맑은 국	15
항구 토스트	18
냉면	21
달걀국	24
빈대떡	27
보리차 케이크	30

장 읽는 법

틀은 사진이 아니다. 자기 사진을 넣거나, 틀만 두어도 된다.

인원 / 시간 / 불	제목 아래 세 칸
왼쪽	재료
오른쪽	번호 순서
마지막 장	메모와 다시 만들 줄

찬장

장보기 전에 있는 것을 표시한다.

항목	있음	살 것
쌀		
소금		
기름		
달걀		
파		
간장		
참깨		
밀가루		

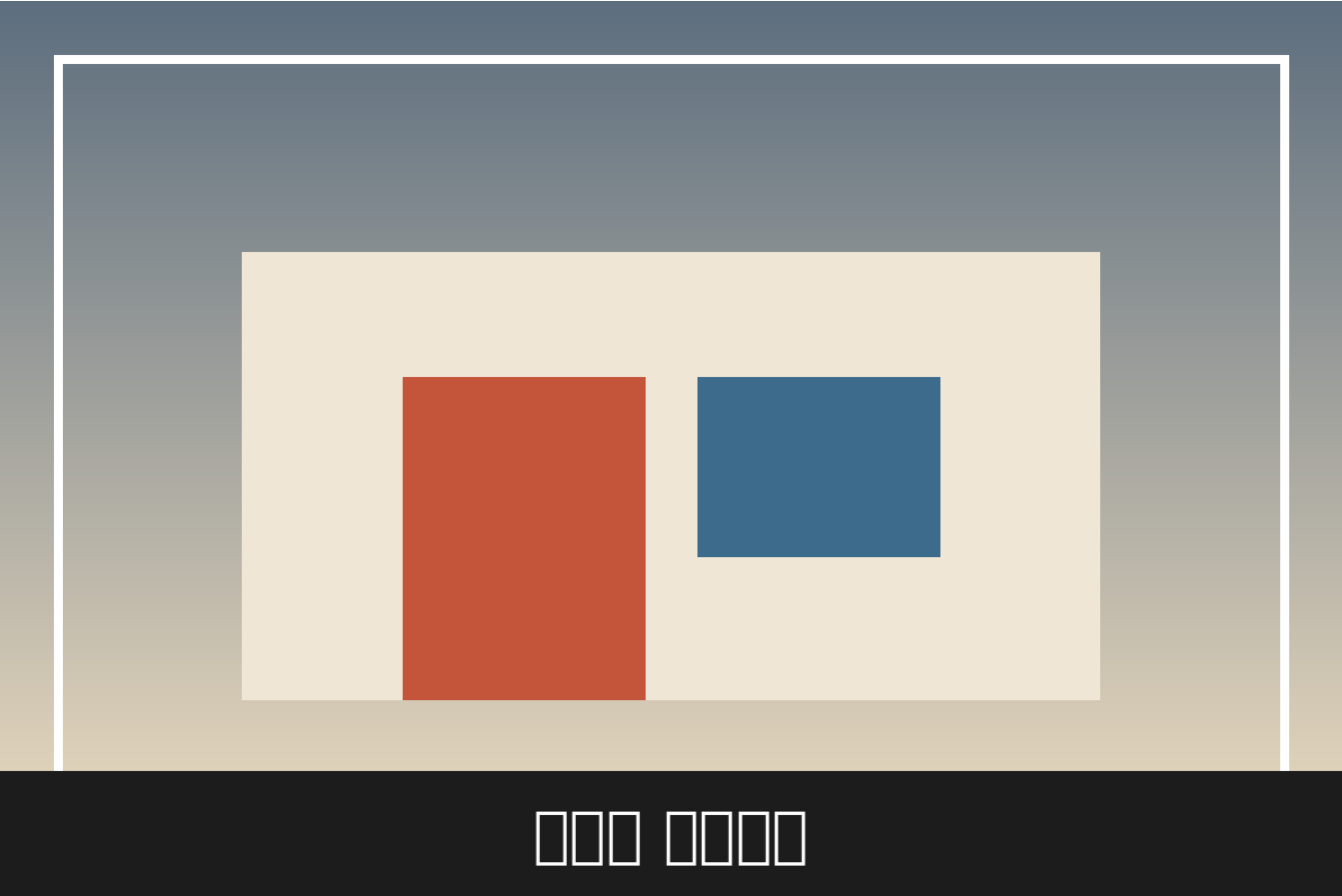
도구

특별한 도구는 없다. [예시] 목록.

도구	있나?
무거운 팬	
뚜껑 있는 냄비	
칼	
도마	
숟가락	
오븐, 마지막 레시피만	

팬 밥

인원 2	시간 20분	불 중불
---------	-----------	---------



사진을 바꾸세요. 예시 틀이며, 이 요리의 사진이 아니다.

자료

재료	분량
나물	한 줌
참깨	1술
간장	1술
마늘	1쪽

순서

1. 데쳐 물을 뺀다.
2. 참깨에 버무린다.
3. 간한다.
4. 따뜻하거나 차게 낸다.

끓는 동안

맑은 국

요리 메모

무엇을 바꿨나. 다시 만들 것인가.

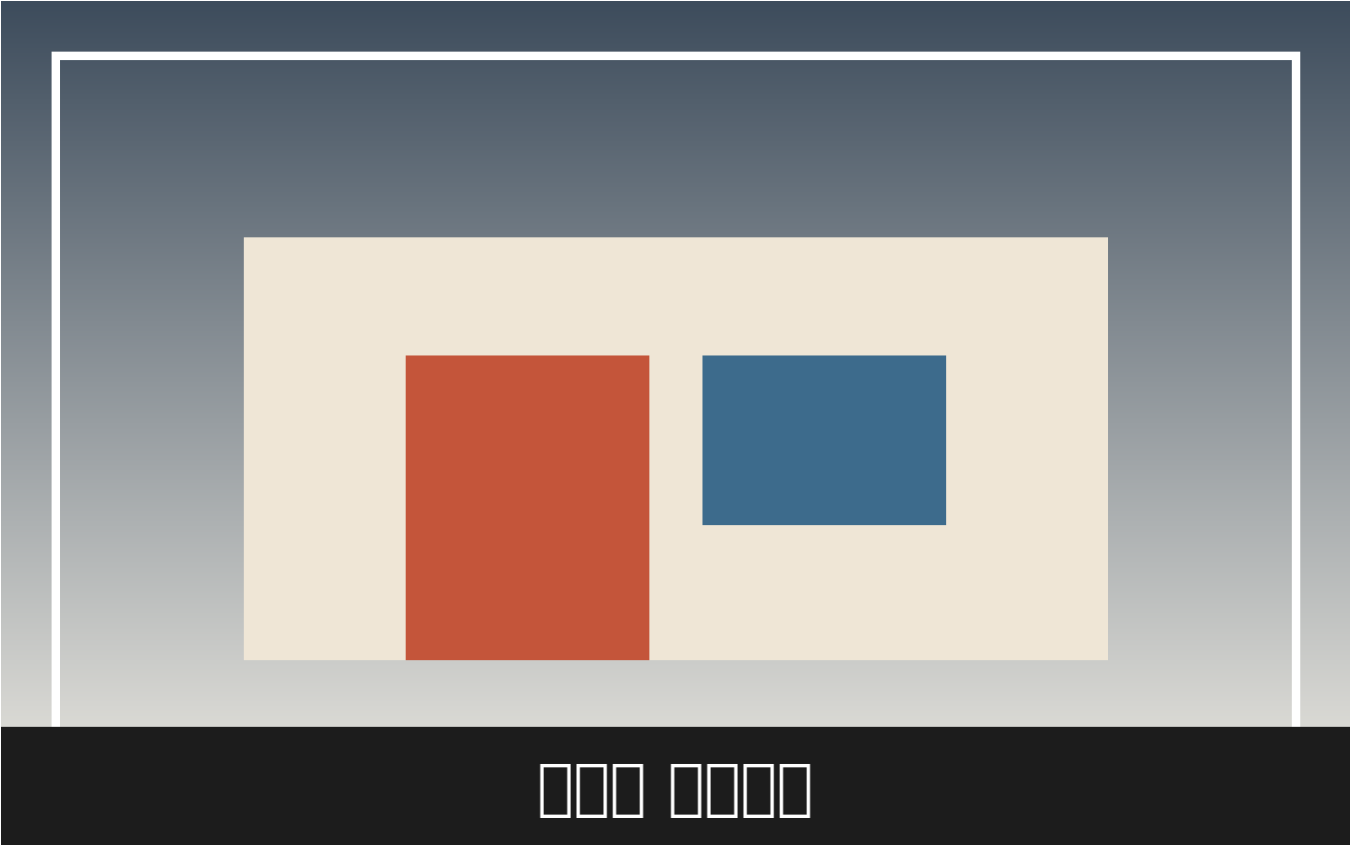
항구 토스트

요리 메모

무엇을 바꿨나. 다시 만들 것인가.

달걀국

인원 2	시간 12분	불 중불
---------	-----------	---------



사진을 바꾸세요. 예시 틀이며, 이 요리의 사진이 아니다.

자료

재료	분량
콩	불린 것 1컵
배추	조금
기름	팬에
소금	한 꼬집

순서

1. 콩을 간다.
2. 배추를 섞는다.
3. 한 술씩 굽는다.
4. 가장자리에 소금.

끓는 동안

보리차 케이크

요리 메모

무엇을 바꿨나. 다시 만들 것인가.