

콤비오븐 HB 소식지

2019.01

내용

- 1. HNB 소식
- 2. 오븐 조리 제안

1. HNB 소식

2019 새해인사



다사다난했던 2018 년이 지나고
희망찬 2019 년이 밝았습니다.
2019 년 새해 뜻하시는 일들 이루시고,
모든 분들에게 행복이 가득하길
기원합니다.

2019 년에도 (주)에이치엔비 는
안전성, 내구성, 효율성을 바탕으로
신뢰를 쌓아가고 있는 콤비오븐 HB 를
통해, 업계를 선도하고, 지속적으로
솔루션을 제공하며 여러분과 함께
나아가겠습니다.

고맙습니다.

HNB 홈페이지 www.hnbtech.co.kr 개편

에이치엔비 홈페이지를 개편했습니다.
여러분들과의 교류를 활성화 하기 위해서
공개 게시판 "커뮤니티 광장"을 열었고,
본 소식지를 게재하기 위한 "HNB 소식지"
게시판도 신설하였습니다.
여러분의 많은 방문 기다리고 있겠습니다.



전국 서비스 콜센터 개편

콤비오븐 HB 서비스 센터 전화번호를
다음과 같이 개편하였습니다.
이용에 참고 바랍니다.

본사	: 031 - 764 - 2681
(서울/경기 및 서비스 총괄)	
중부지사	: 070 - 4757 - 9637
영남지사	: 070 - 4757 - 9639
호남지사	: 070 - 4757 - 9632

2. 오븐 조리 제안

약식



약식은 약밥이라고도 하며, 찹쌀에 대추, 밤 등을 섞어 찐 다음 참기름, 꿀, 간장 등으로 버무려 만든 우리 음식입니다. 예로부터 가족 친지들이 한데 모이는 명절이나 회갑, 혼례와 같은 잔치에 많이 등장하는 음식이었습니다.

이번 호에서는 다가오는 민족 명절 음력 설을 맞이하여 약식 오븐 조리법을 소개합니다.

식자재

찹쌀	1kg	양념	간장	100g
깐밤	200g		흑설탕	300g
말린대추	100g		참기름	50g
건포도	100g		계피가루	10g
			소금	10g
			물	400g



*기호에 맞는 다양한 재료를 추가할 수 있다.

조리값	예열	본조리
조리모드	스팀	스팀
온도(°C)	120	100
시간(분)	-	40
습도(%)	-	100
바람세기	-	3
사용팬	-	일반팬

조리법

1. 찹쌀을 물에 충분히 불린다.
2. 말린 대추는 씨를 제거하고 밤과 함께 먹기 좋은 크기로 자른다.
3. 양념장 재료를 한데 섞은 후 흑설탕이 완전히 녹을 수 있도록 한소끔 끓여 낸다.
4. "1"과 "2"의 준비한 재료를 함께 잘 섞은 후 일반팬에 평평하게 얹어 담고, 양념장을 붓는다.



5. 본조리

"4"의 오븐팬을 예열한 오븐에 넣고 조리한다.

6. 조리가 완료되면 주걱 등을 이용해 뒤적여 가며 조리물을 골고루 섞어주고 평평하고 무거운 기물을 위에 올려 눌러 준다.



7. 눌러 식힌 약식의 형태가 잡히면 먹기 좋은 크기로 잘라낸다.