

1 surroundwithframed

`surroundwithframe` 명령은 이미 존재하는 환경에 프레임을 둘 수 있다. 여기서는 `recipe`라는 환경을 미리 만들어놓고 그 들여쓰기값을 0pt로 지정해놓는다. 그리고 나서 `surroundwithframe`로 한번 더 `recipe`를 둘러싼다.

주재료 : 生薑 100g, 桂皮 3쪽, 물 12컵
부재료 : 꿀 5큰술, 대추채(약간)

주재료 : 生薑 100g, 桂皮 3쪽, 물 12컵
부재료 : 꿀 5큰술, 대추채(약간)

2 startcode 옵션

`startcode` 옵션은 `mdframed` 환경을 불러오기 바로 전에 시행하는 명령어이다. 이게 편하다. 비슷하게 `mdfrmaed` 환경이 끝나면서 무언가를 집어넣으려면 `endcode` 옵션을 사용한다.

생강계피차

주재료 : 生薑 100g, 桂皮 3쪽, 물 12컵
부재료 : 꿀 5큰술, 대추채(약간)

`mdframed`은 가급적 `\mdfdefinestyle`로 프레임의 여러 가지 변수를 설정해서 고유 이름을 지닌 스타일을 하나 만들어놓고, 다른 프레임 환경을 정의하면서 (`\newmdenv`) 그 고유 스타일을 불러오는 것이 여러모로 편리하다. 어떤 `mdframed` 환경에서 고유 스타일을 정했다손치더라도, 그 스타일에 정해지지 않은 다른 옵션을 덧붙일 수 있다. 즉 `linewidth=.5pt`라고 스타일에 이미 정해져있더라도 이 박스만 테두리를 더 두껍게 하려면 옵션에 `linewidth=10pt`라고 하면 그만이다

생강계피차 굵은 테두리

주재료 : 生薑 100g, 桂皮 3쪽, 물 12컵
부재료 : 꿀 5큰술, 대추채(약간)

1. 생강은 껍질을 벗기고 얇게 저며 썬 다음 채반에 넣어 꾸덕하게 말린다.

2. 말린 생강은 기름 없이 팬에 갈색이 나도록 볶아 식힌다.
3. 깨끗이 씻은 계피를 볶은 생강과 함께 물에 넣어 중간 불에 올려서 끓인다.
4. 진한 생강의 향과 계피 향이 어우러져 맛이 나면 꿀을 넣어서 풍미를 더한 후 불에서 내려 체에 걸러서 맑은 생강계피차만 물병 등에 담아 식혀 냉장고에 넣어 보관한다.
5. 생강계피차는 따끈하게 주전자에 넣어서 다시 데워 마셔야 좋는데 대추를 곱게 채 썰어 찹쌀떡과 함께 먹으면 더욱 좋다.