

불고기김밥 재료

속재료

소고기
당근 1개
오이 2개
상추
단무지

김밥용 밥

밥 4개
소금 1/2 스푼
참기름 2스푼

불고기 양념

소고기 600g
진간장 100ml うまぐち醤油
배 주스 350ml
미림 30ml
참기름 2스푼
다진 마늘 1스푼
설탕 2스푼
후추 조금 胡椒

찍어먹는 소스

쌈장 2스푼
마요네즈 4스푼
레몬즙 1스푼

全部混ぜる



① 불고기 양념을 만들고 양념을 넣어 소고기를 20분간 재운다.
*재우다 寝かす

② 중불로 볶는다.
*볶다 炒める



③ 야채는 가늘게 썬다
*가늘게 썰다
細切りする

④ 속재료를 전부 준비한다



⑤ 밥에 소금 참기름을 넣는다.

⑥ 잘 말아주면 완성!
*말다 巻く

一緒にまきましよう!

닭한마리 재료

닭고기 1kg 통후추 조금 丸ごと胡椒
 대파 1대 통마늘 조금 丸ごとんにく
 부추 1대 국간장 2스푼 うすぐち醤油
 감자 2개 멸치액젓 1스푼 いわし魚醬
 양파 1개 닭육수 스프
 미림 2스푼 떡

소스

겨자 1스푼 からし
 진간장 50ml うまぐち醤油
 미림 50ml みりん
 식초 50ml 酢
 물 100ml
 고춧가루 4스푼

→ 全部混ぜる

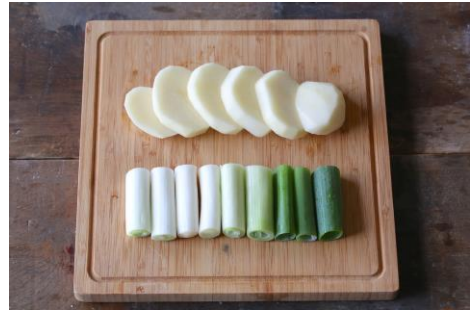


① 닭이 잠길 때까지 물을 넣고 끓는 물에 데친다
 鶏が浸かるまで水を入れ、沸いたら
 鶏をさっとゆでます。(あくを取るため)
 ② 물은 버리고 데친 닭은 차가운 물로 씻는다.

③ 다시 닭이 잠길 때까지 물을 넣고
 국물을 내기 위해 통마늘, 통후추, 양파, 대파 1/2,
 미림 2스푼을 넣고 20분간 삶는다.

*데치다 *잠기다
 さっとゆでる 浸かる

*국물을 내다 *삶다
 だしを取る 茹でる



④ 국물용 야채는 버리고 국간장 2스푼, 멸치액젓 1스푼,
 鶏がらスープ 1스푼을 넣는다.

④ 감자, 대파, 부추를 먹기 좋은 크기로 썬다

*먹기 좋은 크기로 썰다
 食べやすい大きさに切る



⑤ 떡, 감자, 대파를 넣고 감자가 익으면 부추를 넣는다
 *익다
 煮える

⑥ 완성!

김치치즈전 3인분 재료

김치
 부침가루 2컵 계란 1개
 튀김가루 1컵 차가운 물 1.5컵
 데친 오징어 조금 체다치즈 2장
 데친 새우 조금 모짜렐라 치즈 1컵
 *데치다 기름
 さっとゆでる



① 김치, 새우, 오징어를
 먹기 좋은 크기로 썰다.
 * 먹기 좋은 크기로 썰다
 食べやすい大きさに切る

* 종이컵 계량 計量は紙コップで!



② 부침가루, 튀김가루, 계란
 차가운 물을 넣고 섞은 후
 김치, 새우, 오징어를 넣고 다시 한번
 섞는다
 * 넣다 * 섞다
 入れる 混ぜる



③ 후라이팬을 달구고 기름을 넉넉히 넣고
 중약불에 앞뒤로 부친다.

* 달구다 熱する・温める・盛り上げる
 * 넉넉히 十分に・たっぷり



④ 치즈를 넣고 뚜껑을 닫는다.
 치즈가 녹으면 완성!

* 부치다 (手紙などを) 送る
 (チヂミを) 焼く
 * 뚜껑을 닫다 蓋をしめる

해물파전 3인분 재료

쪽파 튀김가루 1컵
 새우 부침가루 1.5컵
 오징어 차가운 물 2컵
 양파 ½ 계란 2개
 기름 참치액젓 ½큰술



① 양파는 채썰고 쪽파(3~4cm), 새우, 오징어를
 먹기 좋은 크기로 썰다. * 채썰다 千切りする



② 부침가루, 튀김가루, 계란, 참치액젓
 차가운 물을 넣고 섞은 후
 쪽파, 새우, 오징어를 넣고 다시 한번 섞는다



③ 후라이팬을 달구고 기름을 넉넉히 넣고
 중약불에 앞뒤로 부치면 완성

씨니

닭한마리용 닭고기 1kg 1팩 とり肉

닭볶음탕용 닭고기 500g 1팩 とり肉

불고기용 소고기 300g 牛肉

상추

감자 2개 ジャガイモ

양파 3개 玉ねぎ

대파 2대(束)長ネギ

쪽파 1대(束)わけぎ (なかったら小ネギ)

오이2개 きゅうり

부추1대 には

김밥용 김

단무지 たくあん

계란(달걀) 8p たまご

오징어 いか 새우 えび

떡

체다치즈

모짜렐라치즈

밥 4인분 4人前

마요네즈

참기름 ごま油

다진마늘 おろしにんにく

닭육수 鶏がらスープの素

스마일 마켓

부침가루 & 튀김가루 ちぢみ用小麦粉

갈아 만든 배 주스 1캔 梨ジュース

고춧가루 150g 唐辛子粉