

鶏肉チム



1.料理法

1) 料理材料

- ・**主な材料:** 鶏肉(太もも、羽肉)、はるさめ麺、ジャガイモ2個、トッポキ餅、玉ねぎ1個、ニンジン 1/4 個
ごま油1大さじ、青唐辛子2本、赤唐辛子2本、料理酒2大さじ
- ・**ニャンヨム材料:** 醤油 1/2 カップ、お砂糖 1/3 カップ、料理酒 1/2 カップ、刻んだんにんにく 1 大さじ
刻み生姜1小さじ、ごま油2大さじ、サクサク切ったネギ1カップ

2) 料理の過程

01. はるさめ麺を水に浸しておく。
02. ジャガイモとにんじんは大きめに切って、長ネギはザクザク切り赤唐辛子と青唐辛子は斜めに切っておく。
玉ねぎは千切りしておく。
03. 鍋にお水を入れ湧いたら料理酒を2大さじ、鶏肉を入れ 2〜3 分程茹でて水で洗う。
04. 鍋に鶏肉を入れニャンヨム材料を混ぜて作った醬タレとお水を入れ沸かす。
05. 5 分後、ジャガイモ、玉ねぎ、にんじんを入れ鶏肉とジャガイモが煮るまで火を通す。
06. 春雨麺とトッポキ餅を入れて沸かす。(昆布だしや水を足しながら煮る)
07. 青唐辛子、赤唐辛子を入れてもう一度沸かしたら、火を止めて胡麻油を入れ混ぜる。

なす和え物



1.料理法

1) 料理材料

・主な材料: 茄子 2 個、刻みネギ1大さじ

・ヤンニョム: 醤油 1 大さじ、えごま油1大さじ、胡麻油 1 小さじ、塩 1 小さじ(3g)、刻みにんにく、胡麻

2) 料理の過程

01. 茄子は水で洗ってヘタ部分を切る。
02. 茄子に縦に切り目を 3 回ほど入れてから蒸す。
03. 蒸した茄子は3分間ほど冷まして食べやすい大きいで引き裂く。
04. 刻みにんにく、醤油、お塩、えごま油、ごまを振りあえる。
05. 味見をして最後にごま油で軽くあえる。



닭찜

1. 요리법

1) 요리재료

· **주재료** : 닭(넙적다리, 날개), 당면, 감자 2 개, 떡볶이떡, 양파 1 개, 당근 1/4 개, 참기름 1 큰술

청양고추 2 개, 홍고추 1 개, 소주 2 큰술

· **양념장재료** : 간장 1/2 컵, 설탕 1/3 컵, 요리술 1/2 컵, 다진마늘 1 큰술, 다진생강 1 작은술,

참기름 2 큰술, 송송썬 대파 1 컵

2) 요리과정

01. 당면을 물에 담가 불려준다.

02. 감자와 당근은 큼직하게 썰고 대파는 송송썰고, 홍고추와 청양고추는 어슷썰고, 양파는 채썬다.

03. 냄비에 물을 넣고 끓으면 소주 2 큰술정도 넣고 닭을 넣고 2~3 분정도 데쳐서 찬물에 헹군다.

04. 냄비에 닭을 넣고 양념장 재료를 섞어 만든 간장양념장과 물을 부어서 5 분정도 끓인다.

05. 5 분후 감자, 양파, 당근을 넣고 닭과 감자가 익을 때까지 끓여준다.

06. 불린 당면과 떡을 넣고 좀 더 끓여준다.

07. 홍고추 청양고추를 넣고 한번 더 끓인후 불을 끄고 참기름을 넣고 섞어준다.



가지무침

1. 요리법

1) 요리재료

- **주재료** : 가지 2 개, 다진파 1 큰술
- **양념** : 국간장 1 큰술, 들기름 1 큰술, 참기름 1 작은술, 소금 조금, 다진마늘 1 작은술, 갈은깨 약간

2) 요리과정

01. 가지는 씻어서 꼭지를 따준다.
02. 꼭지를 딴 가지에 세로로 3 번정도 칼집을 넣고 찢는다.
03. 찢 가지는 5 분정도 열을 식힌후 먹기 편한 크기로 찢어서 물기를 빼준다.
04. 다진마늘, 국간장, 소금, 들기름, 갈은깨를 넣고 무쳐준다.
05. 간을 보고 마지막에 참기름을 넣고 한번 더 살짝 무쳐서 먹는다.