

돼지고기 보쌈



1. 요리법

1) 요리재료

- **주재료** : 돼지고기(목살) 600g, 배추 속 20 장, 무 1/3 개, 배 1/4 개, 새우젓 2 큰술, 참기름 1/2 작은술, 통깨 1 작은술, 소금 적당량, 대파 2 대, 마늘 6 쪽, 생강 1 톨, 통 후추 1 작은술, 일본된장 1 큰술, 청주 1/3 컵
- **부재료** : 고춧가루(무채 양념) 2 큰술, 다진 마늘 1 큰술, 다진 파 2 큰술, 설탕 2 큰술, 액젓 1 작은술, 식초 약간, 소금 약간
- **재료설명** : 향신 재료 (대파 2 대, 마늘 6 쪽, 생강 1 톨, 통 후추 1 작은술, 일본된장 2 큰술, 청주 1/3 컵, 인스턴트 커피가루 1 스푼), 무채 양념 (고춧가루 2 큰술)

2) 요리과정

01. 돼지고기는 덩어리째 물에 향신 재료를 넣고 삶아 식힌 후 적당한 두께로 자릅니다.
02. 배추는 노란 속대만 따로 떼 소금에 살짝 절인 뒤 물에 행궤 물기를 뺍니다.
03. 무, 배는 껍질을 벗겨 채 썰고 무는 소금에 살짝 절입니다.
04. 분량의 재료로 양념을 만들어 무, 배를 넣고 버무립니다.
05. 새우 젓은 건더기를 건져 다지고 참기름, 통깨를 넣고 버무립니다.
06. 접시에 배추 잎, 무채 김치, 보쌈 고기를 함께 담아내고 새우젓을 곁들입니다.

豚肉ボッサム



1.料理法

1)料理材料

・ **主な材料:** 豚肉(首の回りの肉)600g、白菜の中 20 枚、大根 1/3 個、梨 1/4 個、えびの塩辛 2 大さじ、ごま油 1/2 小さじ、ごま 1 小さじ、塩適量、長ネギ 2 個、ニンニク 1 束、生姜 1 粒、胡椒 1 小さじ、味噌 1 大さじ、日本酒 1/3 カップ

・ **副材料:** 唐辛子の粉(大根の千切り味付け)大さじ 2、おろしにんにく大さじ 1、刻みネギ 大さじ 2、砂糖 2 大さじ、液の塩辛小さじ 1、酢ちょっと、塩ちょっと

・ **材料説明:** 香辛材料 (大破 2 個、ニンニク 6 粒、生姜 1 粒、胡椒 1 小さい、味噌 1 大さじ、日本酒 1/3 カップ)、大根の千切り薬味(唐辛子粉 2 大さじ)

2)料理の過程

01.豚肉はそのまま水に香辛材料を入れて煮て冷やした後、適当な厚さに切ります。

02.白菜は黄色い中の部分だけ切り塩に少々漬けた後、水に洗って水気を取り除きます。

03.大根、梨は皮を剥いて薄切りにして、大根は塩にそっと漬けておきます。

04.分量の材料で味付けして大根、梨を入れて混ぜます。

05.エビの塩辛は細かく刻んで、胡麻油とごまを入れて混ぜます。

06.皿に白菜の葉、大根キムチ、ボッサム肉を共に盛り付け、エビの塩辛を添えます。