

떡볶기



1. 요리법

1) 요리재료

- 주재료 : 떡볶기 떡 300g, 사각어묵 3 장 ,대파 1 대, 삶은계란
- 재료설명 : 식용유, 고운 고춧가루 2 큰술, 고추장 3 큰술(봉긋하게), 진간장 2 큰술, 설탕 3 큰술, 소고기다시다

2) 기본정보

- 조리시간 : 30 분
- 분량 : 3 인분 기준

3) 요리과정

01. 떡은 물로 살짝 씻어 놓는다.
02. 오뎅과 대파를 적당한 크기로 잘라 놓는다.
03. 적당한 크기로 자른 대파를 후라이팬에 식용유 2 큰 술 넣고 파 숨을 죽인다.
04. 물을 500ml~600ml 넣고 고운 고춧가루 2 큰술, 고추장 3 큰술, 진간장 2 큰술, 설탕(원당) 3 큰술, 반숙계란 넣고 불러놓은 떡과 오뎅을 넣어 걸죽할 때까지 끓여준다.
05. 마지막으로 소고기 다시다를 넣으면 감칠맛을 더해준다.

トクポキ



1.料理法

1) 料理材料

- ・主な材料: トクポキ用餅 300g、韓国風かまぼこ3枚、長ねぎ1本、ゆで卵
- ・材料説明: サラダ油、細かい一味唐辛子大さじ2、コチュジャン大さじ3、醤油大さじ2、砂糖大さじ3、ダシダ

2) 基本情報

- ・調理時間: 30分
- ・分量: 3人分基準

3) 料理の過程

01. トクポキ餅は軽くお水に洗っている置く。
02. 韓国風かまぼこと長ネギは適度な大きさに切る。
03. 切ってある長ネギはサラダ油大さじ2とフライパンに入れて炒める。
04. 03のフライパンに500ml~600mlの水を入れ、細かい一味唐辛子大さじ2、コチュジャン大さじ3、醤油大さじ2、砂糖大さじ3、茹で卵、餅、かまぼこを入れてどろどろに煮る。
05. 最後にダシダを入れて好みの味にする。