

# 배추전



## 1. 요리법

### 1) 요리재료

- 주재료 : 알배추 7 장, 계란 1 개+ 소금 1/4 스푼, 부침가루
- 간장소스 : 고춧가루 1/2 스푼, 진간장 2스푼, 식초 1 스푼, 청양고추 1/2 개, 설탕 1/3 스푼

### 2) 요리과정

01. 청양고추 씨를 뺀후 잘게 썰어 볼에 넣고 간장소스재료를 넣고 양념장을 만든다.
02. 볼에 계란 1 개와 소금 1/4 스푼과 부침가루 반컵과 물을 적당히 넣어 섞는다.  
반죽농도는 흘러 내릴정도로 한다.
03. 배추는 연한부분으로 골라서 물에 한번 씻고 물기를 빼준다.
04. 배추줄기 쪽을 두갈래로 나눠준다.(배추가 반듯이 펼쳐지도록/소금을 살짝 묻혀준다)
05. 접시하난에 부침가루를 펼쳐준후 준비한 배추에 부침가루를 **살짝** 입혀준다.
06. 05 의배추를 반죽물에 너무 두꺼워지지 않도록 **살짝만** 담갔다가 빼준다.
07. 달군 팬에 식용유 올리고 반죽 묻힌 배추를 거꾸로해서 올리고 뒤집개로 누르면서 노릇노릇하게 앞뒤로 익혀서 먹는다.

# 白菜チヂミ



## 1. 料理法

### 1) 料理材料

- ・主な材料: ミニ白菜 7 枚、卵 1 個、塩 小さじ 1/4、小麦粉(お好み焼き粉) 適量
- ・ヤンニョム: 唐辛子 小さじ 1/2、醤油 大さじ 2、酢 大さじ 1、青唐辛子 1/2 本、砂糖 小さじ 1/3

### 2) 料理の過程

01. 青唐辛子は種を取り、みじん切りにする。  
ボウルに入れ、タレの材料をすべて加えてよく混ぜてヤンニョムを作る。
02. 別のボウルに卵、塩、小麦粉を入れ、水を少しずつ加えながら混ぜる。  
(生地はとろりと流れ落ちる程度のゆるさにする)
03. 白菜はやわらかい部分を選び、軽く洗って水気を切る。
04. 白菜の芯の部分に縦に切り込みを入れ、(白菜が平らに広がるように) 表面に軽く塩をふる。
05. 皿に薄力粉を広げ、白菜に薄くまぶす。
06. その後に 02 の生地に軽くぐらせ、厚くなりすぎないようにする。
07. フライパンを熱し、油をひく。白菜を葉の部分を下にして入れ、フライ返しで軽く押さえながら、両面をこんがり焼いて完成。