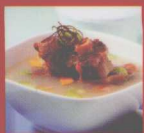


阿妈妮浓情
韩国料理



煲汤

[韩]晓星出版社 编 边京爱 译

定价 11.00 元

辽宁民族出版社



辽宁省版权局著作权合同登记号：06-2007年第41号

Copyright © 2006 by

Original Korean edition published by HYOSUNG PUBLISHING CO.,LTD.

图书在版编目 (CIP) 数据

煲汤：朝汉对照/韩国晓星出版社编；边京爱译. —沈阳：辽宁民族出版社，
2007.4

(阿妈妮浓情韩国料理)

ISBN 978-7-80722-391-7

I.煲… II.①韩… ②边… III.汤菜—菜谱—韩国—朝鲜语、汉语
IV.TS972.183.126

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第040265号

出版发行者：辽宁民族出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003)

印 刷 者：沈阳美程在线印刷有限公司

幅面尺寸：185mm × 170mm

印 张：2

字 数：20千字

出版时间：2007年4月第1版

印刷时间：2007年4月第1次印刷

责任编辑：文忠实

封面设计：杜 江

责任校对：卢昌夏

定 价：10.00元

联系电话：024-23284348

邮购热线：024-23284335

E-mail: lnmz@mail.lnpgc.com.cn

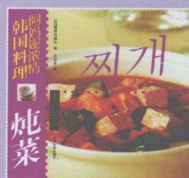
版权所有 · 翻印必究



阿妈妮浓情韩国料理

煲汤 · 국

[韩] 晓星出版社/编
边京爱/译



目录



牡蛎萝卜汤 [4] 굴무국

辣白菜汤 [5] 김치국

干明太鱼汤 [7] 북어국

条糕片汤 [9] 떡국

面片汤 [10] 수제비

土豆面片汤 [11] 감자옹심이

锦葵大酱汤 [13] 아욱된장국

荠菜大酱汤 [14] 냉이된장국

甜菜大酱汤 [15] 근대된장국

干白菜大酱汤 [16] 시래기된장국

菠菜大酱汤 [17] 시금치된장국

白菜大酱汤 [18] 배추된장국

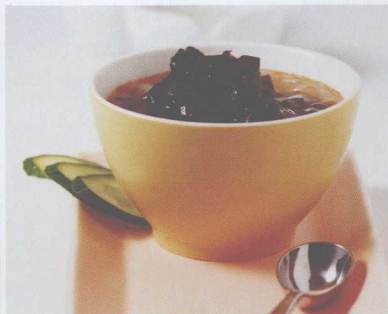
虾仁大酱汤 [19] 새우된장국

金针蘑日式大酱汤 [21] 미소팽이버섯국

牛肉汤 [23] 육개장

血豆腐解酒汤 [25] 선지해장국

차레



- 牛筛骨汤 [27] 사골탕
- 排骨滋补汤 [29] 한방갈비탕
- 牛尾汤 [31] 꼬리곰탕
- 牛杂碎汤 [33] 설렁탕
- 牛蹄汤 [35] 우족탕
- 参鸡汤 [37] 삼계탕
- 泥鳅汤 [39] 추어탕
- 牛仔盖汤 [41] 도가니탕

- 排骨汤 [43] 갈비탕
- 萝卜辣汤 [44] 매운무국
- 牛肉裙带菜汤 [45] 쇠고기미역국
- 豆浆花生汤 [47] 콩국

牡蛎萝卜汤

굴무국

材料

牡蛎200克，萝卜10厘米长，大葱1根，蒜末1小匙，水5杯，精盐、胡椒面各少许。

재료

굴 200g, 무 10cm, 대파 1대, 다진 마늘 1작은술, 물 5컵, 소금·후춧가루 약간

做法

- 1 捡去牡蛎皮后，用盐水轻轻冲洗后沥水。
- 2 萝卜切成2.5厘米长的片。
- 3 大葱斜切成片。
- 4 锅中放萝卜和水煮开，萝卜熟后放牡蛎。
- 5 开锅后改中火煮熟，放蒜末、大葱，用精盐和胡椒面调味即成。



辣白菜汤

김치국

材料

辣白菜250克，鳀鱼12条，水6杯，海带1张(5厘米)，尖椒1个，大葱1/2根，汤酱油1大匙，蒜末、辣椒面各1大匙，精盐少许。

재료

배추김치 250g, 국물용 멸치 12마리, 물 6컵, 다시마 5cm 1장, 풋고추 1개, 대파 1/2대, 국간장 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 고춧가루 1큰술, 소금 약간

做法

- 1 辣白菜除去多余的作料，切成2厘米长的块。
- 2 鳀鱼去头，去内脏，放凉水开盖煮。
- 3 开锅后，放海带改中火煮5~7分钟捞出。
- 4 在(3)的汤中加辣白菜和辣椒面及汤酱油盖盖煮。
- 5 煮开后放入斜切的大葱、尖椒、蒜末，用精盐调咸淡即成。

** 用煮干明太鱼(鱼头)汤制作也可。





干明太鱼汤

북어국

材料

干明太鱼150克，鸡蛋1个，胡萝卜1/4个，香葱10根，香油1大匙，海带水6杯，蒜末1/2大匙，汤酱油1大匙，精盐、胡椒面各少许。

재료

북어 150g, 달걀 1개, 당근 1/4개, 쪽파 10대, 참기름 1큰술, 다시마물 6컵, 다진 마늘 1/2큰술, 국간장 1큰술, 소금·후춧가루 약간

做法

- 1 干明太鱼去皮，剔刺后，撕成5厘米长的段。
- 2 碗里打入鸡蛋液，并放3厘米长的香葱段搅拌。
- 3 胡萝卜切成3~4厘米长的丝。
- 4 锅上火，放入香油、干明太鱼炒，稍炒片刻，再放胡萝卜一起炒。
- 5 明太鱼、胡萝卜炒熟时，放海带水，开锅后放汤酱油。
- 6 放蒜末、精盐、胡椒面调味，把鸡蛋液均匀地淋入锅里烧开即成。



1



2



3



4



5



6



7

rice cake soup



条糕片汤

떡국

材料

汤酱油2大匙，牛胸口肉200克，条糕片4杯，水6杯，大葱1根，洋葱1/4个，蒜2瓣，姜1/2块，鸡蛋1个，精盐、胡椒面各少许，食油少许。

调味料：汤酱油1/2大匙，蒜末1/2小匙，葱花1大匙，芝麻盐1/2小匙，香油1/2小匙，精盐、胡椒面各少许。

재료

국간장 2큰술, 양지머리 200g, 떡국용 떡 4컵, 물 6컵, 대파 1대, 양파 1/4개, 마늘 2쪽, 생강 1/2톨, 달걀 1개, 소금·후춧가루 약간, 식용유 약간

고기 양념 | 국간장 1/2큰술, 다진 마늘 1/2작은술, 다진 파 1큰술, 깨소금 1/2작은술, 참기름 1/2작은술, 소금·후춧가루 약간

做法

- 1 将胸口肉浸泡在水中除去血水。
 - 2 锅中放水和胸口肉熬煮。肉熟后放蒜、姜、洋葱、大葱煮。
 - 3 开锅后，改用中火煮40分钟左右，捞出材料。
 - 4 肉捞出后，撕成丝，并用调味料拌好。
 - 5 鸡蛋分成蛋清、蛋黄，分别摊成蛋卷，切成菱形块。
 - 6 在(3)中加入汤酱油和精盐调咸淡，放入条糕片煮开后盛入碗里。
 - 7 将备好的鸡蛋、牛肉丝加在最上方即成。
- ** 用筛骨或鳀鱼代替胸口肉制汤也可。盛碗时，紫菜、芝麻、葱花加在最上方。



面片汤

수제비

材料

面粉3杯，鸡蛋1个，精盐1/2大匙，食油1大匙，水8杯，土豆2个，嫩角瓜1/2个，大葱1根，鲮鱼12只，海带1张(10厘米长)，汤酱油2大匙，蒜末1/2大匙，精盐、胡椒面各少许。

재료

밀가루 3컵, 달걀 1개, 소금 1/2큰술, 식용유 1큰술, 물 8컵, 감자 2개, 애호박 1/2개, 대파 1대, 국물용 멸치 12마리, 다시마 10cm 1장, 국간장 2큰술, 다진 마늘 1/2 큰술, 소금·후춧가루 약간

做法

- 1 锅上火，放入水和 鲮鱼，开盖煮。开锅后加入海带，煮5分钟，把海带和鲮鱼捞出。
- 2 盆里放面粉、精盐、食油，用鸡蛋和面。和好面后，用保鲜袋装好放入冰箱约30分钟。
- 3 将土豆去皮后切成4块，嫩角瓜切成粗丝，大葱斜切成片。
- 4 在(1)中放入土豆煮开，煮至半熟时放入汤酱油、蒜末、精盐调咸淡，把(2)揪成面片放进锅中。
- 5 再放入嫩角瓜、大葱烧开，调咸淡，撒上胡椒面即可。



土豆面片汤

감자옹심이

材料

土豆8个，香菇4个，海带2张(10厘米长)，嫩角瓜1/2个，苏子油1大匙，汤酱油1大匙，水6杯，面粉1/3杯，土豆淀粉1/3杯，蒜末1/2大匙，精盐、胡椒面各少许。

재료

감자 8개, 표고버섯 4개, 다시마 10cm 2장, 애호박 1/2개, 들기름 1큰술, 국간장 1큰술, 물 6컵, 밀가루 1/3컵, 감자 녹말 1/3컵, 다진 마늘 1/2큰술, 소금·후춧가루 약간

做法

- 1 将土豆去皮，磨成土豆泥，用纱布过滤。渣子存到其他器皿中，土豆泥沉淀。
- 2 土豆泥沉淀后，水扔掉。加入(1)的土豆渣子，放入适量盐调好咸淡，再加入土豆淀粉、面粉各少许和成面团。
- 3 角瓜切丝，香菇取伞部，切成薄片。
- 4 锅中加入苏子油，煸炒香菇，入水烧开。
- 5 煮沸后，放入海带，并用汤酱油、精盐调咸淡。
- 6 开锅后，把海带捞出，并将(2)的面团用勺或手揪成面片放入锅中。
- 7 海带晾凉，切成长丝。
- 8 面片浮起时，放入角瓜、海带、蒜末，用盐调咸淡，撒少许胡椒面即成。



mallow soup



锦葵大酱汤

아욱된장국

材料

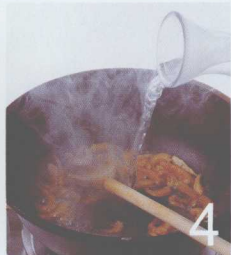
锦葵200克，烤虾1/2杯，水6杯，大酱3大匙，辣椒面1小匙，大葱1根，红辣椒1个，蒜末1小匙，精盐少许。

재료

아욱 200g, 마른 새우 1/2 컵, 물 6컵, 된장 3큰술, 고춧가루 1작은술, 대파 1대, 붉은 고추 1개, 다진 마늘 1작은술, 소금 약간

做法

- 1 锦葵去茎皮后，用手揉搓去除草味，并用清水洗净。
- 2 用热水焯一下锦葵，捞出攥去水分。如没有时间，洗净之后直接使用也可以。
- 3 大葱、辣椒斜切成片。
- 4 干炒烤虾，倒入过滤的大酱。
- 5 锅开后放入锦葵和辣椒面。
- 6 放蒜末和大葱、辣椒后煮开，用盐调咸淡即成。



芥菜大酱汤

냉이된장국

材料

芥菜 200克，蛤蜊 120克，淘米水 6杯，大酱 3大匙，辣椒面 1小匙，大葱 1根，蒜末 1小匙，精盐少许。

재료

냉이 200g, 모시조개 120g, 쌀뜨물 6컵, 된장 3큰술, 고춧가루 1작은술, 대파 1대, 다진 마늘 1작은술, 소금 약간

做法

- 1 芥菜择洗净后沥水。
- 2 蛤蜊用盐水浸泡，使其去淤泥。
- 3 锅中放淘米水，沏大酱后放入蛤蜊煮。
- 4 锅开后放芥菜和辣椒面再煮开。
- 5 放斜切的葱丝和蒜末，用盐调咸淡即成。

甜菜大酱汤

근대된장국

材料

甜菜200克，牛肉150克，香油1大匙，淘米水6杯，大酱3大匙，辣椒面1小匙，大葱1根，蒜末1小匙，尖辣椒1个，红辣椒1个，汤酱油1大匙，精盐少许。

재료

근대 200g, 쇠고기 150g, 참기름 1큰술, 쌀뜨물 6컵, 된장 3큰술, 고춧가루 1작은술, 대파 1대, 다진 마늘 1작은술, 청양고추 1개, 붉은 고추 1개, 국간장 1큰술, 소금 약간

做法

- 1 甜菜择洗净后，用开水加盐焯一下，攥出水分后，分成3份。
- 2 牛肉切丝，用香油炒。倒入淘米水，沏入大酱，开锅时放入甜菜。
- 3 再开锅时，把切好去籽的辣椒放入锅中。
- 4 葱斜切成段后放入，再放辣椒面、蒜末，用汤酱油调味即成。

