



韓国料理



11月11日(月)、専攻調理の授業で韓国料理を作りました。メニューは、スンドゥブチゲ(豆腐のキムチ鍋)、キンパ(韓国巻き寿司)、ホットク(韓国おやき)です。彩りよく、野菜もたっぷりとれました。日本料理と少しづつ手順が違ったり、粉唐辛子やコチュジャンなど初めて使う調味料もありました。

スンドゥブチゲの辛さにびっくりしたり、ホットクの優しい甘さを知ったり・・・韓国の食文化を少し体験できました。



キンパの具は5つ。下ごしらえを黙々と…。



ホットクはフライパンでこんがり焼きます。



しっかり具を押さえて、まきまでギュッと。



できあがり♪ おなかいっぱい★