



떡볶이산적



떡볶이산적

재료

- **주재료:** 흰밥 2공기, 쇠고기 다짐육 100g, 꼬지, 통깨, 실고추, 실파
- **양념 및 밀간:** 소금 2작은술, 참기름 2큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 설탕 1/2작은술, 간장, 후추, 깨소금

조리 방법

1. **밥 양념:** 고슬하게 지어진 밥에 소금과 참기름을 넣고 골고루 섞어 밀간합니다.
2. **떡 만들기:** 녹즙기에 분쇄망과 착즙 노즐을 끼우고 양념한 밥을 채워 넣습니다.
3. **성형:** 눌름봉으로 밥을 꼭꼭 눌러가며 뽐아냅니다. 떡이 서로 붙지 않도록 그릇에 물을 약간 담아 그 안에 떡을 받습니다.
4. **꼬지 끼우기:** 떡을 6cm 길이로 자르고 꼬지에 끼웁니다. 쇠고기에 분량의 양념(파, 마늘, 설탕, 간장, 후추, 깨소금, 참기름)을 넣고 조물조물 버무립니다. 떡 표면에 밀가루를 살짝 뿌린 뒤, 양념한 쇠고기를 얇게 펴 바릅니다.
5. **굽기:** 팬에 기름을 두르고 고기 쪽부터 지지다가, 준비된 고명(통깨, 실고추, 실파채)을 올려 완성합니다.

Rice Cake Skewers (Tteok-sanjeok)

Ingredients

- **Main:** 2 bowls cooked rice, 100g minced beef, skewers, sesame seeds, chili threads, green onion strips
- **Seasoning:** 2 tsp salt, 2 tbsp sesame oil, 2 tsp minced green onion, 1 tsp minced garlic, 1/2 tsp sugar, soy sauce, pepper, sesame salt, sesame oil

Instructions

1. **Season Rice:** Mix cooked rice with salt and sesame oil.
2. **Make Rice Cakes:** Fit a juicer with a grinding net and a squeezing nozzle,

then fill with the seasoned rice.

3. **Extrude:** Press down firmly with the plunger to extrude the rice. Catch the rice cakes in a bowl of water to prevent them from sticking.
 4. **Assemble:** Cut rice cakes into 6cm lengths and skewer them. Mix the beef with the seasonings (green onion, garlic, sugar, soy sauce, pepper, sesame salt, sesame oil). Lightly dust the rice cakes with flour, then spread the beef mixture thinly on top.
 5. **Cook:** Heat oil in a pan, pan-fry starting with the meat side down, then top with the garnish (sesame seeds, chili threads, green onion strips).
-

年糕烤串 (Tteok-sanjeok)

材料

- **主料：** 白飯 2碗、牛絞肉 100g、竹籤、芝麻、辣椒絲、細蔥
- **調味：** 鹽 2小勺、香油 2大勺、蔥末 2小勺、蒜末 1小勺、糖 1/2小勺、醬油、胡椒、芝麻鹽

烹調步驟

1. **拌飯：** 將煮好的米飯加入鹽和香油拌勻調味。
 2. **製作年糕：** 在果汁機（或榨汁機）裝上粉碎網與擠壓噴嘴，填入米飯。
 3. **壓製：** 用壓料棒將飯緊實壓出。為了防止沾黏，在盛器中準備少量水，將壓出的年糕條接在水中。
 4. **串烤：** 將年糕條切成 6cm 長並穿在竹籤上。牛肉加入上述調味料拌勻，在年糕表面撒少許麵粉後，鋪上一層薄薄的牛肉。
 5. **煎烤：** 平底鍋熱油，先將有肉的一面朝下煎，最後撒上裝飾（芝麻、辣椒絲、蔥絲）即可。
-

年糕烤串 (Tteok-sanjeok)

材料

- **主料：** 白饭 2碗、牛绞肉 100g、竹签、芝麻、辣椒丝、细葱
- **调味：** 盐 2小勺、香油 2大勺、葱末 2小勺、蒜末 1小勺、糖 1/2小勺、酱油、胡椒、芝麻盐

烹调步骤

1. **拌饭：** 将煮好的米饭加入盐和香油拌匀调味。
 2. **制作年糕：** 在榨汁机上装上粉碎网与挤压喷嘴，填入米饭。
 3. **压制：** 用压料棒将饭紧实压出。为了防止沾黏，在盛器中准备少量水，将压出的年糕条接在水中。
 4. **串烤：** 将年糕条切成 6cm 长并穿在竹签上。牛肉加入上述调味料拌匀，在年糕表面撒少许面粉后，铺上一层薄薄的牛肉。
 5. **煎烤：** 平底锅热油，先将有肉的一面朝下煎，最后撒上装饰（芝麻、辣椒丝、葱丝）即可。
-

餅の串焼き (トッポギサンジョク)

材料

- **主材料：** ご飯 2膳、牛ひき肉 100g、串、いりごま、糸唐辛子、細ねぎ
- **調味料：** 塩 小さじ2、ごま油 大さじ2、刻みねぎ 小さじ2、おろしにんにく 小さじ1、砂糖 小さじ1/2、醤油、胡椒、すりごま

作り方

1. **ご飯の味付け：** 炊いたご飯に塩とごま油を混ぜ合わせます。
2. **餅を作る：** 搾汁機に粉碎網と絞り出しノズルを取り付け、ご飯を詰めます。
3. **成形：** 押し棒でご飯をしっかり押し出しながら成形します。餅同士がくっつ

かないよう、水を入れた器に受けます。

4. **串刺し:** 餅を6cm長さに切り、串に刺します。牛ひき肉を調味料で味付けし、小麦粉をまぶした餅の上に薄く広げます。
 5. **焼く:** フライパンに油を熱し、肉の面から焼きます。仕上げに飾り（ごま、糸唐辛子、細ねぎ）をのせます。
-

Reiskuchen-Spieße (Tteok-sanjeok)

Zutaten

- **Hauptzutat:** 2 Schüsseln gekochter Reis, 100g Rinderhackfleisch, Spieße, Sesam, Chilifäden, Frühlingszwiebeln
- **Würzung:** 2 TL Salz, 2 EL Sesamöl, 2 TL gehackte Frühlingszwiebel, 1 TL gehackter Knoblauch, 1/2 TL Zucker, Sojasauce, Pfeffer, Sesamsalz

Zubereitung

1. **Reis würzen:** Gekochten Reis mit Salz und Sesamöl vermengen.
 2. **Reiskuchen herstellen:** In einem Entsafter (mit Mahlwerk und Düse) den Reis einfüllen.
 3. **Formen:** Den Reis mit dem Stößel fest durchdrücken. Den austretenden Reiskuchen in einer Schale mit etwas Wasser auffangen, damit er nicht klebt.
 4. **Spießen:** Die Reiskuchen in 6cm Stücke schneiden und aufspießen. Rinderhackfleisch mit den Gewürzen vermengen. Reiskuchen leicht mit Mehl bestäuben und das Hackfleisch dünn darauf verteilen.
 5. **Anbraten:** Öl in einer Pfanne erhitzen, erst die Fleischseite anbraten, dann mit den Garnituren (Sesam, Chilifäden, Frühlingszwiebelstreifen) belegen.
-

Brochettes de gâteau de riz (Tteok-sanjeok)

Ingrédients

- **Base:** 2 bols de riz cuit, 100g de bœuf haché, brochettes, graines de sésame, filaments de piment, oignons verts ciselés

- **Assaisonnement:** 2 c.à.c de sel, 2 c.à.s d'huile de sésame, 2 c.à.c d'oignon vert haché, 1 c.à.c d'ail haché, 1/2 c.à.c de sucre, sauce soja, poivre, sel de sésame

Préparation

1. **Assaisonner le riz:** Mélangez le riz cuit avec le sel et l'huile de sésame.
 2. **Former le riz:** Utilisez une machine à jus avec une buse à extrusion pour compacter le riz.
 3. **Façonner:** Pressez fermement avec le pilon. Récupérez le gâteau de riz dans un bol d'eau pour éviter qu'il ne colle.
 4. **Assembler:** Coupez en morceaux de 6cm et enfitez sur des brochettes. Mélangez le bœuf avec les assaisonnements. Saupoudrez légèrement de farine sur le riz et étalez la viande finement dessus.
 5. **Cuisson:** Chauffez l'huile, faites griller côté viande d'abord, puis garnissez avec les décorations (sésame, piment, oignon vert).
-

Brochetas de pastel de arroz (Tteok-sanjeok)

Ingredientes

- **Principal:** 2 tazones de arroz cocido, 100g de carne de res picada, brochetas, semillas de sésamo, hilos de chile, cebolleta
- **Sazón:** 2 cditas de sal, 2 cdas de aceite de sésamo, 2 cditas de cebolleta picada, 1 cdita de ajo picado, 1/2 cdita de azúcar, salsa de soja, pimienta, sal de sésamo

Preparación

1. **Sazonar el arroz:** Mezcle el arroz con sal y aceite de sésamo.
 2. **Hacer el pastel:** Use una extractora de jugos con una boquilla extrusora para compactar el arroz.
 3. **Formar:** Presione firmemente. Recoja el pastel de arroz en un bol con agua para evitar que se pegue.
 4. **Montaje:** Corte en trozos de 6cm e inserte en las brochetas. Mezcle la carne con los condimentos. Espolvoree harina sobre el arroz y extienda la carne finamente encima.
 5. **Cocción:** Dore en la sartén empezando por el lado de la carne y añada la guarnición (sésamo, chile, cebolleta).
-

Шашлычки из рисовых лепешек (Тток-санджок)

Ингредиенты

- **Основное:** 2 миски вареного риса, 100г говяжьего фарша, шпажки, кунжут, нити чили, зеленый лук
- **Заправка:** 2 ч.л. соли, 2 ст.л. кунжутного масла, 2 ч.л. измельченного зеленого лука, 1 ч.л. измельченного чеснока, 1/2 ч.л. сахара, соевый соус, перец, кунжутная соль

Приготовление

1. **Подготовка риса:** Смешайте вареный рис с солью и кунжутным маслом.
2. **Формовка:** Пропустите рис через соковыжималку с насадкой для экструзии.
3. **Формовка:** Плотно утрамбуйте. Опускайте рисовую массу в воду, чтобы она не прилипала.
4. **Сборка:** Нарежьте на кусочки по 6см и нанижите на шпажки. Смешайте фарш с приправами. Припудрите рис мукой и распределите фарш тонким слоем сверху.
5. **Приготовление:** Обжарьте на сковороде, начиная со стороны мяса, и украсьте гарниром (кунжут, нити чили, лук).

