



떡잡채



<https://recipe.io.kr>

떡잡채

재료

- **주재료:** 흰떡(가래떡) 300g, 쇠고기 100g, 당근 1/3개, 표고버섯 2장, 실파 50g, 황백지단 1/2장, 석이버섯 약간
- **양념:** 간장 1큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 설탕, 깨소금, 후추, 참기름, 식용유, 소금

조리 방법

1. **떡 준비:** 흰떡은 5cm 길이로 잘라 굵게 채 썩니다. 끓는 물에 살짝 삶아 건진 뒤, 간장과 참기름으로 밑간합니다.
 2. **고기 및 버섯 볶기:** 쇠고기와 불린 표고버섯을 곱게 채 썩니다. 각각 간장, 파, 마늘, 설탕, 깨소금, 후추, 참기름으로 양념한 후 팬에 볶아냅니다.
 3. **야채 볶기:** 당근은 5cm 길이로 곱게 채 썰고, 실파도 5cm 길이로 썩니다. 기름을 두른 팬에 살짝 볶아 소금으로 간을 합니다.
 4. **마무리:** 모든 재료를 한데 섞고 소금, 깨소금, 참기름으로 간을 맞춥니다. 접시에 담은 뒤 황백지단과 석이버섯을 곱명으로 올립니다.
-

Tteok-japchae (Rice Cake Stir-fry)

Ingredients

- **Main:** 300g Garaetteok (rice cake), 100g beef, 1/3 carrot, 2 shiitake mushrooms, 50g chives, 1/2 egg garnish (Jidan), a little rock ear mushroom (Seoki)
- **Seasoning:** 1 tbsp soy sauce, 2 tsp minced green onion, 1 tsp minced garlic, sugar, sesame salt, pepper, sesame oil, cooking oil, salt

Instructions

1. **Prepare Rice Cake:** Cut the rice cake into 5cm lengths and then into thick strips. Blanch briefly in boiling water, drain, and season with soy sauce and sesame oil.
2. **Sauté Beef & Mushrooms:** Finely julienne the beef and soaked shiitake mushrooms. Season separately with soy sauce, green onion, garlic, sugar, sesame salt, pepper, and sesame oil, then stir-fry each.

3. **Sauté Vegetables:** Julienne the carrot into 5cm lengths. Cut chives into 5cm lengths. Sauté in a pan with oil and season with salt.
 4. **Finish:** Combine all ingredients in a bowl and season with salt, sesame salt, and sesame oil. Serve on a plate and garnish with shredded egg and rock ear mushrooms.
-

炒年糕絲 (Tteok-japchae)

材料

- **主料：** 年糕條 300g、牛肉 100g、胡蘿蔔 1/3個、香菇 2朵、細蔥 50g、蛋皮絲 1/2份、石耳少許
- **調味：** 醬油 1大勺、蔥末 2小勺、蒜末 1小勺、糖、芝麻鹽、胡椒、香油、食用油、鹽

烹調步驟

1. **準備年糕：** 年糕切成 5cm 長並切成粗條，放入沸水中汆燙後撈出，用醬油與香油調味。
 2. **炒製肉與香菇：** 牛肉與泡發的香菇切細絲。分別加入醬油、蔥、蒜、糖、芝麻鹽、胡椒與香油醃製後炒熟。
 3. **炒蔬菜：** 胡蘿蔔切成 5cm 長絲，細蔥切 5cm 長段。熱油鍋炒熟並以鹽調味。
 4. **完成：** 將所有材料混合，用鹽、芝麻鹽與香油調整鹹淡。盛盤後撒上蛋皮絲與石耳作為裝飾。
-

炒年糕丝 (Tteok-japchae)

材料

- **主料：** 年糕条 300g、牛肉 100g、胡萝卜 1/3个、香菇 2朵、细葱 50g、蛋皮丝 1/2份、石耳少许
- **调味：** 酱油 1大勺、葱末 2小勺、蒜末 1小勺、糖、芝麻盐、胡椒、香油、食用油、盐

烹调步骤

1. **准备年糕：** 年糕切成 5cm 长并切成粗条，放入沸水中氽烫后捞出，用酱油与香油调味。
 2. **炒制肉与香菇：** 牛肉与泡发的香菇切细丝。分别加入酱油、葱、蒜、糖、芝麻盐、胡椒与香油腌制后炒熟。
 3. **炒蔬菜：** 胡萝卜切成 5cm 长丝，细葱切 5cm 长段。热油锅炒熟并以盐调味。
 4. **完成：** 将所有材料混合，用盐、芝麻盐与香油调整咸淡。盛盘后撒上蛋皮丝与石耳作为装饰。
-

トックチャプチェ (餅のチャプチェ)

材料

- **主材料：** カレトック(棒餅) 300g、牛肉 100g、人参 1/3本、椎茸 2枚、細ねぎ 50g、錦糸卵 1/2個分、イワタケ少々
- **調味料：** 醤油 大さじ1、刻みねぎ 小さじ2、おろしにんにく 小さじ1、砂糖、すりごま、胡椒、ごま油、サラダ油、塩

作り方

1. **餅の準備：** 餅は5cm長さに切り、太めの千切りにします。熱湯でさっと茹でて水気を切り、醤油とごま油で下味をつけます。
2. **肉と椎茸：** 牛肉と戻した椎茸を細切りにします。それぞれ醤油、ねぎ、にんにく、砂糖、すりごま、胡椒、ごま油で味付けしてから炒めます。

3. **野菜:** 人参は5cmの千切りに、細ねぎは5cm長さに切ります。油を引いたフライパンで炒め、塩で味を調えます。
 4. **仕上げ:** すべての具材を混ぜ合わせ、塩、すりごま、ごま油で味を調えます。皿に盛り、錦糸卵とイワタケをのせて完成です。
-

Reiskuchen-Japchae (Tteok-japchae)

Zutaten

- **Hauptzutat:** 300g Garaetteok (Reiskuchen), 100g Rindfleisch, 1/3 Karotte, 2 Shiitake-Pilze, 50g Frühlingszwiebeln, 1/2 Eiern garnitur (Jidan), etwas Felsenohr-Pilz (Seoki)
- **Würzung:** 1 EL Sojasauce, 2 TL gehackte Frühlingszwiebel, 1 TL gehackter Knoblauch, Zucker, Sesamsalz, Pfeffer, Sesamöl, Öl, Salz

Zubereitung

1. **Reiskuchen vorbereiten:** Reiskuchen in 5cm lange Stücke schneiden, dann in dicke Streifen. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und mit Sojasauce und Sesamöl vermengen.
 2. **Fleisch & Pilze:** Rindfleisch und eingeweichte Shiitake in feine Streifen schneiden. Jeweils mit Sojasauce, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Zucker, Sesamsalz, Pfeffer und Sesamöl würzen und anbraten.
 3. **Gemüse:** Karotten in 5cm lange Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln in 5cm lange Stücke. In einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz abschmecken.
 4. **Fertigstellen:** Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Sesamsalz und Sesamöl abschmecken. Auf einem Teller anrichten und mit Eierstreifen und Felsenohr-Pilzen garnieren.
-

Japchae de gâteaux de riz (Tteok-japchae)

Ingrédients

- **Base:** 300g de Garaetteok, 100g de bœuf, 1/3 carotte, 2 champignons shiitake, 50g d'oignons verts, 1/2 garniture d'œuf (Jidan), un peu de champignons Seoki

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

Préparation

1. **Préparer les gâteaux de riz:** Coupez les gâteaux de riz en morceaux de 5cm, puis en lanières épaisses. Blanchissez, égouttez et assaisonnez avec sauce soja et huile de sésame.
 2. **Sauter bœuf et champignons:** Coupez le bœuf et les shiitakes réhydratés en fines lanières. Assaisonnez séparément avec sauce soja, oignon vert, ail, sucre, sel de sésame, poivre et huile de sésame, puis faites sauter.
 3. **Sauter les légumes:** Coupez la carotte en lanières de 5cm et l'oignon vert en morceaux de 5cm. Faites sauter dans l'huile et salez.
 4. **Finition:** Mélangez tous les ingrédients et ajustez l'assaisonnement avec sel, sel de sésame et huile de sésame. Servez avec des lanières d'œuf et des champignons Seoki.
-

Japchae de pasteles de arroz (Tteok-japchae)

Ingredientes

- **Principal:** 300g de Garaetteok, 100g de carne de res, 1/3 zanahoria, 2 setas shiitake, 50g de cebolletas, 1/2 guarnición de huevo (Jidan), un poco de hongos Seoki
- **Sazón:** 1 cda de salsa de soja, 2 cditas de cebolleta picada, 1 cdita de ajo picado, azúcar, sal de sésamo, pimienta, aceite de sésamo, aceite, sal

Preparación

1. **Preparar el pastel:** Corte el pastel en trozos de 5cm y luego en tiras gruesas. Escalde, escurra y sazone con salsa de soja y aceite de sésamo.
 2. **Saltear res y setas:** Corte la carne y las shiitake rehidratadas en tiras finas. Sazone por separado con salsa de soja, cebolleta, ajo, azúcar, sal de sésamo, pimienta y aceite de sésamo, y saltee.
 3. **Saltear verduras:** Corte la zanahoria en tiras de 5cm y la cebolleta en trozos de 5cm. Saltee con aceite y sazone con sal.
 4. **Finalizar:** Mezcle todos los ingredientes y ajuste la sazón con sal, sal de sésamo y aceite de sésamo. Sirva con tiras de huevo y hongos Seoki.
-

Тток-чапче (Рисовые клецки с овощами)

Ингредиенты

- **Основное:** 300г Гараетток (рисовое тесто), 100г говядины, 1/3 моркови, 2 гриба шиитаке, 50г зеленого лука, 1/2 яичного гарнира, немного грибов сеоки
- **Приправы:** 1 ст.л. соевого соуса, 2 ч.л. измельченного зеленого лука, 1 ч.л. измельченного чеснока, сахар, кунжутная соль, перец, кунжутное масло, растительное масло, соль

Приготовление

1. **Подготовка теста:** Нарежьте рисовое тесто на брусочки по 5см, затем на толстые полоски. Бланшируйте, слейте воду и заправьте соевым соусом и кунжутным маслом.
2. **Мясо и грибы:** Нарежьте говядину и размоченные шиитаке тонкими полосками. Заправьте отдельно соевым соусом, луком, чесноком, сахаром, кунжутной солью, перцем и кунжутным маслом, затем обжарьте.
3. **Овощи:** Морковь нарежьте соломкой по 5см, зеленый лук — кусочками по 5см. Обжарьте на масле, посолите.
4. **Завершение:** Смешайте все ингредиенты, приправьте солью, кунжутной солью и кунжутным маслом. Подавайте, украсив яичными полосками и грибами сеоки.

