



# 배추잡채



<https://recipe.io.kr>

## 배추잡채

### 재료

- **주재료:** 배추 3잎, 삶은 당면 200g, 당근 30g, 베이컨 5줄, 대파 1뿌리, 식용유 적당량
- **양념:** 간장, 설탕, 후추, 소금, 깨소금, 참기름

### 조리방법

- **배추 손질:** 배추는 겉잎을 버리고 조금 파란 부위로 선택하여 굵은 채로 썰어 준비한다.
  - **당면 삶기:** 당면은 끓는 물에 넣고 삶아 가락 가운데에 흰 심지가 남지 않을 정도로 삶아 찬물에 두세 번 헹구어 소쿠리에 건져 물기를 밟쳐 놓는다.
  - **야채 및 베이컨 준비:** 당근은 껍질을 벗기고 길이 5cm, 넓이 0.4cm 굵기로 채를 썰고 대파는 어슷하게 썬다. 베이컨은 야채 굵기보다 조금 굵게 썬다.
  - **볶기:** 팬에 기름을 적당히 두르고 베이컨을 먼저 볶아 기름을 뺀 후, 단단한 야채부터 넣고 소금을 쳐가며 볶는다.
  - **완성:** 삶아 놓은 당면을 넣고 볶으면서 간장, 설탕, 후추, 참기름, 깨소금으로 간과 맛을 낸 후 접시에 담아낸다.
- 

## Napa Cabbage Japchae (Baechu-japchae)

### Ingredients

- **Main:** 3 leaves Napa cabbage, 200g Boiled glass noodles (dangmyeon), 30g Carrot, 5 slices Bacon, 1 stalk Green onion, Cooking oil as needed
- **Seasoning:** Soy sauce, Sugar, Pepper, Salt, Sesame salt, Sesame oil

### Instructions

- **Prep Cabbage:** Remove outer leaves of the napa cabbage, choose slightly greener parts, and julienne thickly.
- **Boil Noodles:** Boil glass noodles until no hard white core remains, rinse in cold water 2-3 times, and drain in a colander.

- **Prep Veggies & Bacon:** Peel carrot and julienne into 5cm length and 0.4cm width; slice green onions diagonally. Cut bacon slightly thicker than the vegetables.
  - **Sauté:** Heat oil in a pan, fry bacon first to render fat, then add harder vegetables first while sprinkling with salt.
  - **Finish:** Add boiled glass noodles, season with soy sauce, sugar, pepper, sesame oil, and sesame salt while stir-frying, then serve on a plate.
- 

## 白菜炒粉絲 (Baechu-japchae)

### 材料

- **主料：** 白菜 3片, 煮熟粉絲 200g, 胡蘿蔔 30g, 培根 5片, 大蔥 1根, 食用油 適量
- **調料：** 醬油, 糖, 胡椒, 鹽, 芝麻鹽, 香油

### 烹調步驟

- **處理白菜：** 去除白菜外葉，選擇較綠的部位切成粗絲備用。
  - **煮粉絲：** 將粉絲放入沸水中煮至中心無白心，用冷水沖洗 2~3 次後瀝乾水分。
  - **準備蔬菜與培根：** 胡蘿蔔去皮切成長 5cm、寬 0.4cm 的絲，大蔥斜切。培根切得比蔬菜稍粗。
  - **拌炒：** 鍋中倒入適量油，先炒培根逼出油脂，再依序放入較硬的蔬菜邊撒鹽邊炒。
  - **完成：** 加入煮好的粉絲翻炒，用醬油、糖、胡椒、香油與芝麻鹽調味後即可盛盤。
- 

## 白菜炒粉丝 (Baechu-japchae)

## 材料

- **主料：** 白菜 3片, 煮熟粉丝 200g, 胡萝卜 30g, 培根 5片, 大葱 1根, 食用油 适量
- **调料：** 酱油, 糖, 胡椒, 盐, 芝麻盐, 香油

## 烹调步骤

- **处理白菜：** 去除白菜外叶, 选择较绿的部位切成粗丝备用。
  - **煮粉丝：** 将粉丝放入沸水中煮至中心无白心, 用冷水冲洗 2~3 次后沥干水分。
  - **准备蔬菜与培根：** 胡萝卜去皮切成长 5cm、宽 0.4cm 的丝, 大葱斜切。培根切得比蔬菜稍粗。
  - **拌炒：** 锅中倒入适量油, 先炒培根逼出油脂, 再依序放入较硬的蔬菜边撒盐边炒。
  - **完成：** 加入煮好的粉丝翻炒, 用酱油、糖、胡椒、香油与芝麻盐调味后即可盛盘。
- 

## 白菜のチャプチェ (ペチュチャプチェ)

### 材料

- **主材料:** 白菜 3枚, 茹でた春雨 200g, 人参 30g, ベーコン 5枚, 長ねぎ 1本, サラダ油 適量
- **調味料:** 醤油, 砂糖, 胡椒, 塩, すりごま, ごま油

### 作り方

- **白菜の準備:** 白菜の外葉を除き、少し青い部分を選んで太めの千切りにする。
- **春雨を茹でる:** 熱湯で春雨の中心に白い芯が残らない程度に茹で、冷水で2〜3回すすいでざるに上げ、水気を切る。

- **野菜とベーコン의 準備:** 人参は皮をむき、長さ5cm、幅0.4cmの千切りにし、長ねぎは斜め切りにする。ベーコンは野菜より少し太めに切る。
  - **炒める:** フライパンに適量の油をひき、ベーコンを先に炒めて脂を出した後、硬い野菜から順に塩を振りながら炒める。
  - **仕上げ:** 茹でた春雨を加えて炒めながら、醤油、砂糖、胡椒、ごま油、すりごまで味を調えて皿に盛る。
- 

## Chinakohl-Japchae (Baechu-japchae)

### Zutaten

- **Hauptzutat:** 3 Blätter Chinakohl, 200g gekochte Glasnudeln (Dangmyeon), 30g Karotte, 5 Scheiben Bacon, 1 Frühlingszwiebel, Speiseöl nach Bedarf
- **Würzung:** Sojasauce, Zucker, Pfeffer, Salz, Sesamsalz, Sesamöl

### Zubereitung

- **Kohl vorbereiten:** Äußere Blätter des Chinakohls entfernen, etwas grünere Teile wählen und grob in Streifen schneiden.
  - **Nudeln kochen:** Glasnudeln in kochendem Wasser kochen, bis in der Mitte kein harter weißer Kern mehr zu sehen ist, 2-3 Mal mit kaltem Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.
  - **Gemüse & Bacon vorbereiten:** Karotte schälen und in 5 cm lange und 0,4 cm breite Streifen schneiden; Frühlingszwiebel schräg schneiden. Bacon etwas dicker als das Gemüse schneiden.
  - **Anbraten:** Öl in einer Pfanne erhitzen, zuerst den Bacon anbraten, um Fett auszulassen, dann das festere Gemüse zuerst hinzugeben und unter Salzen anbraten.
  - **Fertigstellen:** Gekochte Glasnudeln hinzufügen, unter Rühren mit Sojasauce, Zucker, Pfeffer, Sesamöl und Sesamsalz abschmecken und auf einem Teller anrichten.
- 

## Japchae au chou chinois (Baechu-japchae)

## Ingrédients

- **Base:** 3 feuilles de chou chinois, 200g Nouilles de cellophane bouillies (Dangmyeon), 30g Carotte, 5 tranches de bacon, 1 Oignon vert, Huile de cuisson
- **Assaisonnement:** Sauce soja, Sucre, Poivre, Sel, Sel de sésame, Huile de sésame

## Préparation

- **Préparer le chou:** Retirez les feuilles externes, choisissez des parties un peu plus vertes et coupez en julienne épaisse.
  - **Cuire les nouilles:** Faites bouillir les nouilles de cellophane jusqu'à ce qu'il ne reste plus de cœur blanc, rincez 2-3 fois à l'eau froide et égouttez.
  - **Préparer légumes et bacon:** Épluchez la carotte et taillez-en julienne de 5 cm de long sur 0,4 cm de large ; émincez l'oignon vert en biais. Coupez le bacon un peu plus épais que les légumes.
  - **Sauter:** Chauffez de l'huile dans une poêle, faites d'abord sauter le bacon pour dégager la graisse, puis ajoutez les légumes les plus durs en salant.
  - **Finition:** Ajoutez les nouilles bouillies, assaisonnez avec la sauce soja, le sucre, le poivre, l'huile de sésame et le sel de sésame tout en sautant, puis servez.
- 

## Japchae de col china (Baechu-japchae)

### Ingredientes

- **Principal:** 3 hojas de col china, 200g Fideos de celofán cocidos (Dangmyeon), 30g Zanahoria, 5 tiras de tocino, 1 Cebolleta, Aceite de cocina
- **Sazón:** Salsa de soja, Azúcar, Pimienta, Sal, Sal de sésamo, Aceite de sésamo

### Preparación

- **Preparar col:** Retire las hojas exteriores, elija partes un poco más verdes y corte en juliana gruesa.
- **Hervir fideos:** Hierva los fideos de celofán hasta que no quede un núcleo blanco duro, enjuague en agua fría 2-3 veces y escurra.
- **Preparar verduras y tocino:** Pele la zanahoria y corte en juliana de 5 cm de largo por 0,4 cm de ancho; corte la cebolleta en diagonal. Corte el tocino un poco más grueso que las verduras.
- **Saltear:** Caliente aceite en una sartén, saltee primero el tocino para liberar la grasa, luego agregue las verduras más duras mientras salpica sal.

- **Finalizar:** Agregue los fideos cocidos, sazone con salsa de soja, azúcar, pimienta, aceite de sésamo y sal de sésamo mientras saltea, y sirva en un plato.
- 

## Чапчэ с пекинской капустой (Пэчу-чапчэ)

### Ингредиенты

- **Основное:** 3 листа пекинской капусты, 200g Варёная стеклянная лапша (данмён), 30g Морковь, 5 ломтиков бекона, 1 стебель Зеленый лук, Растительное масло
- **Приправа:** Соевый соус, Сахар, Перец, Соль, Кунжутная соль, Кунжутное масло

### Приготовление

- **Подготовка капусты:** Удалите внешние листья, выберите более зеленеющие части и крупно нарежьте соломкой.
- **Варка лапши:** Отварите стеклянную лапшу в кипящей воде до исчезновения твердого белого стержня в центре, промойте холодной водой 2–3 раза и откиньте на дуршлаг.
- **Подготовка овощей и бекона:** Очистите морковь и нарежьте соломкой длиной 5 см и шириной 0,4 см; нарежьте зеленый лук наискосок. Нарежьте бекон чуть толще овощей.
- **Обжарка:** Разогрейте растительное масло на сковороде, сначала обжарьте бекон, чтобы вытопить жир, затем добавляйте более твердые овощи, подсаливая по ходу.
- **Завершение:** Добавьте вареную лапшу, приправьте соевым соусом, сахаром, перцем, кунжутным маслом и кунжутной солью, обжарьте и выложите на тарелку.

