



배추장아찌



<https://recipe.io.kr>

배추장아찌

-> 2인분 기준

재료

- **주재료:** 배추 2잎, 쇠고기 50g, 오이 1개, 표고버섯 2장, 실고추 약간, 식용유 적당량
- **양념:** 간장 1/2컵, 설탕, 깨소금, 후추, 소금, 참기름, 파, 마늘

조리방법

- **배추 절이기:** 배추는 깨끗이 씻어 넓이 2cm 크기로 썰어 간장 반 컵 분량에 절여 놓는다.
 - **오이 절이기:** 오이는 반으로 갈라 어슷하게 얇게 썰어 소금에 잠시 절인 후, 헹궈서 물기를 꼭 짜서 준비한다.
 - **버섯 및 고기 손질:** 표고버섯은 물에 충분히 불려 기둥을 따고 곱게 채 썰고, 쇠고기도 곱게 채 썰어 양념 간장에 무쳐 놓는다.
 - **볶기 및 완성:** 팬에 기름을 충분히 두르고 쇠고기와 표고버섯을 먼저 볶다가 익으면 절인 배추와 오이를 넣고 함께 볶는다. 실고추, 깨소금, 설탕, 참기름으로 맛을 내어 접시에 담아낸다.
-

Sautéed Pickled Napa Cabbage (Baechu-jangajji)

-> 2 servings

Ingredients

- **Main:** 2 leaves Napa cabbage, 50g Beef, 1 Cucumber, 2 Shiitake mushrooms, A little chili threads, Cooking oil as needed
- **Seasoning:** 1/2 cup Soy sauce, Sugar, Sesame salt, Pepper, Salt, Sesame oil, Green onion, Garlic

Instructions

- **Pickle Cabbage:** Wash napa cabbage clean, cut into 2cm wide pieces, and soak in 1/2 cup of soy sauce to pickle.
- **Pickle Cucumber:** Halve the cucumber, slice thinly on a diagonal, salt

briefly, and squeeze out moisture firmly with a cloth.

- **Prep Mushrooms & Beef:** Soak shiitake mushrooms in water, remove stems, and julienne finely. Julienne beef finely and season with seasoned soy sauce.
 - **Sauté & Finish:** Heat generous oil in a pan, sauté beef and shiitake mushrooms first until cooked. Add pickled cabbage and cucumber, stir-fry together, season with chili threads, sesame salt, sugar, and sesame oil, then serve on a plate.
-

炒醃醬白菜 (Baechu-jangajji)

-> 2人份

材料

- 主料：白菜 2片, 牛肉 50g, 小黃瓜 1條, 香菇 2朵, 辣椒絲少許, 食用油適量
- 調料：醬油 1/2杯, 糖, 芝麻鹽, 胡椒, 鹽, 香油, 蔥, 蒜

烹調步驟

- 醃製白菜：白菜洗淨切成 2cm 寬的小段，用 1/2 杯醬油浸醃。
 - 醃製黃瓜：小黃瓜對半切開後斜切薄片，加鹽稍微醃製，再用布擠乾水分。
 - 處理香菇與牛肉：香菇泡軟去蒂切細絲；牛肉切細絲後加入調味料醃製。
 - 拌炒與完成：鍋中倒入足量油，先炒香牛肉與香菇至變色，再加入醃好的白菜與小黃瓜翻炒，最後加入辣椒絲、芝麻鹽、糖與香油調味即可盛盤。
-

炒醃醬白菜 (Baechu-jangajji)

-> 2人份

材料

- **主料：** 白菜 2片, 牛肉 50g, 小黄瓜 1条, 香菇 2朵, 辣椒丝少许, 食用油适量
- **调料：** 酱油 1/2杯, 糖, 芝麻盐, 胡椒, 盐, 香油, 葱, 蒜

烹调步骤

- **腌制白菜：** 白菜洗净切成 2cm 宽的小段，用 1/2 杯酱油浸腌。
 - **腌制黄瓜：** 小黄瓜对半切开后斜切薄片，加盐稍微腌制，再用布挤干水分。
 - **处理香菇与牛肉：** 香菇泡软去蒂切细丝；牛肉切细丝后加入调味料腌制。
 - **拌炒与完成：** 锅中倒入足量油，先炒香牛肉与香菇至变色，再加入腌好的白菜与小黄瓜翻炒，最后加入辣椒丝、芝麻盐、糖与香油调味即可盛盘。
-

白菜の醤油漬け炒め（ベチュジャンアチ）

-> 2人前

材料

- **主材料：** 白菜 2枚, 牛肉 50g, きゅうり 1本, 椎茸 2枚, 糸唐辛子 少々, サラダ油 適量
- **調味料：** 醤油 1/2カップ, 砂糖, すりごま, 胡椒, 塩, ごま油, ねぎ, にんにく

作り方

- **白菜を漬ける：** 白菜はきれいに洗って幅2cmに切り、醤油1/2カップに漬けておく。
- **きゅうりを漬ける：** きゅうりは縦半分に切って斜め薄切りにし、塩にしばらく漬けた後、布で水気をしっかり絞る。
- **椎茸と牛肉の下準備：** 椎茸は水で十分に戻して軸を取り、細切りにする。牛肉も細切りにして調味した醤油で和える。

- **炒めて仕上げる:** フライパンに油をたっぷりひき、牛肉と椎茸を先に炒め、火が通ったら漬けた白菜ときゅうりを加えて炒める。糸唐辛子、すりごま、砂糖、ごま油で味を調えて器に盛る。
-

Gebratener eingelegter Chinakohl (Baechu-jangajji)

-> 2 Portionen

Zutaten

- **Hauptzutat:** 2 Blätter Chinakohl, 50g Rindfleisch, 1 Gurke, 2 Shiitake-Pilze, etwas Chili-Fäden, Speiseöl nach Bedarf
- **Würzung:** 1/2 Tasse Sojasauce, Zucker, Sesamsalz, Pfeffer, Salz, Sesamöl, Frühlingszwiebel, Knoblauch

Zubereitung

- **Kohl einlegen:** Chinakohl waschen, in 2 cm breite Stücke schneiden und in 1/2 Tasse Sojasauce einlegen.
 - **Gurke salzen:** Gurke halbieren, schräg in dünne Scheiben schneiden, kurz salzen und mit einem Tuch gut auspressen.
 - **Pilze & Fleisch vorbereiten:** Shiitake-Pilze gut einweichen, Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Rindfleisch in feine Streifen schneiden und mit gewürzter Sojasauce marinieren.
 - **Anbraten & Fertigstellen:** Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen, Rindfleisch und Shiitake-Pilze zuerst anbraten. Sobald sie durch sind, eingelegten Kohl und Gurke dazugeben und mitbraten. Mit Chili-Fäden, Sesamsalz, Zucker und Sesamöl abschmecken und servieren.
-

Chou chinois mariné sauté (Baechu-jangajji)

-> 2 portions

Ingrédients

- **Base:** 2 feuilles de chou chinois, 50g Bœuf, 1 Concombre, 2 Champignons shiitake, Un peu de fils de piment, Huile de cuisson
- **Assaisonnement:** 1/2 tasse Sauce soja, Sucre, Sel de sésame, Poivre, Sel,

Huile de sésame, Oignon vert, Ail

Préparation

- **Mariner le chou:** Lavez le chou chinois, coupez-le en morceaux de 2 cm de large et faites-le mariner dans 1/2 tasse de sauce soja.
 - **Mariner le concombre:** Coupez le concombre en deux, émincez-le en biais, salez légèrement, puis essorez bien l'eau à l'aide d'un linge.
 - **Préparer champignons et bœuf:** Réhydratez bien les shiitakes, retirez les pieds et coupez en fine julienne. Coupez le bœuf en fine julienne et assaisonnez avec la sauce soja assaisonnée.
 - **Sauter et finir:** Chauffez suffisamment d'huile dans une poêle, faites d'abord sauter le bœuf et les shiitakes. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez le chou mariné et le concombre. Assaisonnez avec les fils de piment, le sel de sésame, le sucre et l'huile de sésame, puis servez.
-

Col china marinada salteada (Baechu-jangajji)

-> 2 porciones

Ingredientes

- **Principal:** 2 hojas de col china, 50g Carne de res, 1 Pepino, 2 Setas shiitake, Un poco de hilos de chile, Aceite de cocina
- **Sazón:** 1/2 taza Salsa de soja, Azúcar, Sal de sésamo, Pimienta, Sal, Aceite de sésamo, Cebolleta, Ajo

Preparación

- **Marinar la col:** Lave la col china, córtela en trozos de 2 cm de ancho y marínela en 1/2 taza de salsa de soja.
 - **Marinar el pepino:** Corte el pepino por la mitad, lámínelo en diagonal, sale brevemente y exprima bien el agua con un paño.
 - **Preparar setas y carne:** Remoje bien las setas shiitake, retire los tallos y corte en juliana fina. Corte la carne de res en juliana fina y sazone con la salsa de soja sazónada.
 - **Saltear y finalizar:** Caliente suficiente aceite en una sartén, saltee primero la carne de res y las setas. Cuando estén cocidas, añada la col marinada y el pepino y saltee. Sazone con hilos de chile, sal de sésamo, azúcar y aceite de sésamo, y sirva.
-

Жареная маринованная пекинская капуста (Пэчу-чанъаччи)

-> 2 порции

Ингредиенты

- **Основное:** 2 листа пекинской капусты, 50г Говядина, 1 Огурец, 2 Гриба шиитаке, Немного нитей острого перца, Растительное масло
- **Приправа:** 1/2 стакана Соевый соус, Сахар, Кунжутная соль, Перец, Соль, Кунжутное масло, Зеленый лук, Чеснок

Приготовление

- **Маринование капусты:** Тщательно вымойте пекинскую капусту, нарежьте кусочками шириной 2 см и замаринуйте в 1/2 стакана соевого соуса.
- **Засолка огурца:** Разрежьте огурец пополам, нарежьте тонкими ломтиками наискосок, слегка посолите и отжмите воду через ткань.
- **Подготовка грибов и мяса:** Хорошо размочите шиитаке, удалите ножки и нарежьте тонкой соломкой. Тонко нарежьте говядину соломкой и заправьте соевым соусом с луком и чесноком.
- **Обжарка и завершение:** Разогрейте достаточное количество масла на сковороде, сначала обжарьте говядину и шиитаке. Когда мясо приготовится, добавьте маринованную капусту и огурец, обжаривайте вместе. Приправьте нитями перца, кунжутной солью, сахаром и кунжутным маслом, выложите на тарелку.

