



백김치



백김치

재료

- **주재료:** 배추 3포기, 무 1개, 미나리 1단, 실파 1/3단, 밤 10개, 대추 10개, 배 1/2개, 석이버섯 10장, 실고추 10g, 잣 3큰술
- **국물 및 양념:** 맑은 젓국 3컵, 소금

조리방법

- **배추 절이기:** 배추는 칼집을 반쯤 넣어 손으로 쪼개 2등분하여 20%의 소금물에 하루 정도 절인 다음 깨끗이 헹구어 물기를 빼 놓는다.
 - **속 재료 준비:** 무는 5cm 길이로 채 썰고, 배, 밤, 미나리, 마늘, 생강, 석이버섯은 모양대로 채 썰어 준비한다. 대추는 씨를 발라내고 곱게 채 썬다.
 - **속 버무리기:** 채 썬 재료를 큰 그릇에 담고 가볍게 섞어 소금으로 슴슴하게 간을 한다.
 - **소 채우기:** 배추포기에 버무린 소를 켜켜이 한 움큼씩 고르게 채워 넣고 겹잎으로 잘 싼다.
 - **국물 붓기:** 배추포기를 항아리에 눌러 담고 맑은 젓국에 물을 타서 슴슴하게 간을 맞추어 잘박하게 부어 익힌다.
-

Baekkimchi (White Kimchi)

Ingredients

- **Main:** 3 heads Napa cabbage, 1 Radish, 1 bunch Water dropwort, 1/3 bunch Green onion, 10 Chestnuts, 10 Jujubes, 1/2 Pear, 10 Rock mushrooms, 10g Chili threads, 3 tbsp Pine nuts
- **Broth & Seasoning:** 3 cups Clear fish sauce, Salt

Instructions

- **Pickle Cabbage:** Make a half-cut on the napa cabbage, split by hand into halves, pickle in 20% saltwater for about a day, rinse cleanly, and drain.

- **Prep Filling:** Julienne radish into 5cm lengths. Julienne pear, chestnuts, water dropwort, garlic, ginger, and rock mushrooms accordingly. Remove pits from jujubes and julienne finely.
 - **Mix Filling:** Place julienned ingredients in a large bowl, mix lightly, and season lightly with salt.
 - **Stuff Cabbage:** Evenly fill between the layers of the napa cabbage with the filling and wrap well with the outer leaves.
 - **Pour Broth:** Pack the stuffed cabbage tightly into a crock, dilute clear fish sauce with water to taste lightly, and pour it over just enough to submerge.
-

白水泡菜 (Baekkimchi)

材料

- **主料：** 白菜 3顆, 蘿蔔 1顆, 水芹菜 1把, 青蔥 1/3把, 栗子 10顆, 紅棗 10顆, 水梨 1/2個, 石耳 10張, 辣椒絲 10g, 松子 3大勺
- **湯汁與調料：** 清魚露 3杯, 鹽

烹調步驟

- **醃製白菜：** 白菜切半切口後用手剝成兩半，放入 20% 的鹽水中醃製一天左右，洗淨瀝乾水分。
- **準備餡料：** 蘿蔔切 5cm 長絲，水梨、栗子、水芹菜、大蒜、生薑、石耳切絲。紅棗去核切細絲。
- **拌餡：** 將切絲的材料放入大碗中輕輕拌勻，用鹽稍微調味。
- **填餡：** 將拌好的餡料均勻填入白菜葉縫隙中，並用外葉包好。
- **倒入湯汁：** 將白菜緊緊壓入罈子中，清魚露加水稀釋調味至清淡，倒入至剛好淹沒白菜。

白水泡菜 (Baekkimchi)

材料

- **主料：**白菜 3棵, 萝卜 1颗, 水芹菜 1把, 青葱 1/3把, 栗子 10颗, 红枣 10颗, 梨 1/2个, 石耳 10张, 辣椒丝 10g, 松子 3大勺
- **汤汁与调料：**清鱼露 3杯, 盐

烹调步骤

- **腌制白菜：**白菜切半切口后用手剥成两半，放入 20% 的盐水中腌制一天左右，洗净沥干水分。
- **准备馅料：**萝卜切 5cm 长丝，梨、栗子、水芹菜、大蒜、生姜、石耳切丝。红枣去核切细丝。
- **拌馅：**将切丝的材料放入大碗中轻轻拌匀，用盐稍微调味。
- **填馅：**将拌好的馅料均匀填入白菜叶缝隙中，并用外叶包好。
- **倒入汤汁：**将白菜紧紧压入坛子中，清鱼露加水稀释调味至清淡，倒入至刚好淹没白菜。

ペッキムチ (白キムチ)

材料

- **主材料：**白菜 3株, 大根 1本, セリ 1束, 青ねぎ 1/3束, 栗 10個, なつめ 10個, 梨 1/2個, 石耳 10枚, 糸唐辛子 10g, 松の実 大さじ3

- **スープ・調味料:** すまし魚醤 3カップ, 塩

作り方

- **白菜を漬ける:** 白菜に半分ほど切れ目を入れて手で裂き、2等分にして20%の塩水に1日ほど漬けた後、きれいに洗って水気を切る。
 - **具材の準備:** 大根を5cmの長さに千切りにし、梨、栗、セリ、にんにく、生姜、石耳をそれぞれ千切りにする。なつめは種を取り除いて細切りにする。
 - **具を和える:** 千切りにした材料を大きめのボウルに入れ、軽く混ぜ合わせて塩で薄味をつける。
 - **具を詰める:** 白菜の葉の間に和えた具を均等に挟み込み、外側の葉でしっかり包む。
 - **スープを注ぐ:** 白菜を壺にしっかり詰め、すまし魚醤に水を合わせて薄味に調え、ひたひたになるように注ぐ。
-

Baekkimchi (Weißer Kimchi)

Zutaten

- **Hauptzutat:** 3 Köpfe Chinakohl, 1 Rettich, 1 Bund Wasserfenchel, 1/3 Bund Frühlingszwiebeln, 10 Kastanien, 10 Jujuben, 1/2 Birne, 10 Steinpilze/Steinpilz-Äquivalente (Ishikurage), 10g Chili-Fäden, 3 EL Pinienkerne
- **Brühe & Würzung:** 3 Tassen klare Fischsauce, Salz

Zubereitung

- **Kohl einlegen:** Den Chinakohl einschneiden, mit den Händen halbieren, ca. einen Tag in 20%iger Salzlake einlegen, gründlich abspülen und abtropfen lassen.
- **Füllung vorbereiten:** Rettich in 5 cm lange Streifen schneiden. Birne, Kastanien, Wasserfenchel, Knoblauch, Ingwer und Pilze ebenfalls in Streifen schneiden. Jujuben entkernen und fein in Streifen schneiden.
- **Füllung mischen:** Die geschnittenen Zutaten in eine große Schüssel geben,

leicht vermengen und dezent mit Salz würzen.

- **Kohl füllen:** Die Füllung gleichmäßig zwischen die Blätter des Chinakohls schichten und gut mit den äußeren Blättern umwickeln.
 - **Brühe eingießen:** Den gefüllten Kohl fest in einen Topf/Gefäß schichten, klare Fischsauce mit Wasser verdünnen, dezent abschmecken und knapp bedeckt übergießen.
-

Baekkimchi (Kimchi blanc)

Ingrédients

- **Base:** 3 têtes de chou chinois, 1 Radis, 1 botte d'oenanthe, 1/3 botte d'oignon vert, 10 Châtaignes, 10 Jujubes, 1/2 Poire, 10 Champignons de roche, 10g Fils de piment, 3 c.à.s Pignons de pin
- **Bouillon & Assaisonnement:** 3 tasses Sauce de poisson claire, Sel

Préparation

- **Saler le chou:** Couper le chou chinois à moitié et diviser à la main en deux, le faire mariner dans de l'eau salée à 20% pendant environ un jour, puis rincer et égoutter.
 - **Préparer la farce:** Couper le radis en julienne de 5 cm. Couper la poire, les châtaignes, l'oenanthe, l'ail, le gingembre et les champignons en julienne. Dénoyer les jujubes et les couper finement.
 - **Mélanger la farce:** Mettre les ingrédients en julienne dans un grand bol, mélanger légèrement et assaisonner délicatement avec du sel.
 - **Farcir le chou:** Répartir uniformément la farce entre les feuilles du chou et bien envelopper avec les feuilles extérieures.
 - **Ajouter le bouillon:** Disposer fermement le chou farci dans un bocal, diluer la sauce de poisson claire avec de l'eau pour un assaisonnement léger, et verser pour immerger.
-

Baekkimchi (Kimchi blanco)

Ingredientes

- **Principal:** 3 cabezas de col china, 1 Rábano, 1 manojo de oenanthe, 1/3 manojo de cebolleta, 10 Castañas, 10 Jujubes, 1/2 Pera, 10 Hongos de roca, 10g Hilos de chile, 3 cdas Piñones
- **Caldo y sazón:** 3 tazas Salsa de pescado clara, Sal

Preparación

- **Salar la col:** Haga un corte a la mitad en la col china y divídala a mano en dos partes, marínela en agua salada al 20% durante un día, enjuague bien y escurra.
 - **Preparar el relleno:** Corte el rábano en juliana de 5 cm. Corte en juliana la pera, las castañas, la oenanthe, el ajo, el jengibre y los hongos de roca. Retire las semillas de los dátiles chinos (jujubes) y córtelos finamente.
 - **Mezclar el relleno:** Coloque los ingredientes en juliana en un tazón grande, mezcle suavemente y sazone ligeramente con sal.
 - **Rellenar la col:** Rellene uniformemente entre las capas de las hojas de col china y envuelva bien con las hojas exteriores.
 - **Añadir caldo:** Coloque la col rellena firmemente en un frasco, diluya la salsa de pescado clara con agua para ajustar un sabor ligero y vierta lo suficiente para cubrir.
-

Пэккимчи (Белый кимчи)

Ингредиенты

- **Основное:** 3 кочана Пекинская капуста, 1 Редька дайкон, 1 пучок Омежник, 1/3 пучка Зеленый лук, 10 Каштанов, 10 Ююба, 1/2 Груша, 10 Каменных грибов, 10г Нити чили, 3 ст.л. Кедровые орехи
- **Бульон и приправа:** 3 стакана Прозрачный рыбный соус, Соль

Приготовление

- **Засолка капусты:** Сделайте надрез по центру пекинской капусты, разделите руками на две части, замачивайте в 20%-ном солевом растворе около суток, затем тщательно промойте и дайте стечь воде.

- **Подготовка начинки:** Нарежьте редьку соломкой длиной 5 см. Грушу, каштаны, омежник, чеснок, имбирь и каменные грибы также нарежьте соломкой. Удалите косточки из унаби и мелко нарежьте соломкой.
- **Смешивание начинки:** Положите нарезанные ингредиенты в большую миску, аккуратно перемешайте и слегка посолите.
- **Фаршировка капусты:** Равномерно заполните начинкой промежутки между листьями пекинской капусты и плотно заверните во внешние листья.
- **Заливка бульона:** Уложите нафаршированную капусту в банку, разведите прозрачный рыбный соус водой до получения легкого солоноватого вкуса и залейте так, чтобы жидкость покрывала капусту.

