



버섯꼬치냄비



<https://recipe.io.kr>

버섯꼬치냄비

재료

- **주재료:** 샤리버섯 200g, 닭살 100g, 어묵 200g, 당근 30g, 배춧잎 2잎, 대파 1대
- **국물 및 양념:** 다시마국물 3컵, 간장 1큰술, 맛술 1큰술, 소금, 후추, 건지

조리방법

- **샤리버섯 손질:** 샤리버섯은 깨끗이 씻어 끓는 물에 살짝 데쳐 결대로 찢어 준비한다.
 - **닭살 꼬치 준비:** 닭살은 큼직하게 썰어 끓는 물에 살짝 데쳐 꼬치에 끼워 놓는다.
 - **야채 준비:** 배추는 깨끗이 씻어 다듬어 푸른 잎 부위로 끓는 물에 살짝 데쳐 김발에 말아 길이 4cm 길이로 썰어 준비하고, 대파는 어슷하게 썰고, 당근은 꽃 모양으로 찍어 도톰하게 썰어 살짝 데친다.
 - **국물 만들기:** 다시마국물은 간장으로 빛깔을 내고 소금, 후추, 맛술로 맛을 낸다.
 - **완성:** 전골냄비에 모든 재료를 보기 좋게 담고 국물을 부어 끓인다.
-

Mushroom Skewer Hot Pot (Beoseot-kkochi-naembi)

Ingredients

- **Main:** 200g Coral mushrooms, 100g Chicken meat, 200g Fish cake, 30g Carrot, 2 Napa cabbage leaves, 1 stalk Green onion
- **Broth & Seasoning:** 3 cups Kelp broth, 1 tbsp Soy sauce, 1 tbsp Mirin, Salt, Pepper, Dried ingredients/garnishes

Instructions

- **Prep Mushrooms:** Wash coral mushrooms cleanly, blanch briefly in boiling water, and tear along the grain.
- **Prep Skewers:** Cut chicken into large pieces, blanch briefly in boiling water, and thread onto skewers.

- **Prep Veggies:** Wash napa cabbage, blanch the green leaves briefly, roll in a bamboo mat, and slice into 4cm lengths. Slice green onions diagonally. Cut carrots into flower shapes, thick slices, and blanch slightly.
 - **Make Broth:** Color the kelp broth with soy sauce, and season with salt, pepper, and mirin.
 - **Finish:** Arrange all ingredients nicely in a hot pot, pour in the broth, and boil.
-

蘑菇串火鍋

材料

- **主料：** 珊瑚菇 200g, 雞肉 100g, 魚餅 200g, 胡蘿蔔 30g, 白菜葉 2片, 大蔥 1根
- **湯汁與調料：** 海帶高湯 3杯, 醬油 1大勺, 味醂 1大勺, 鹽, 胡椒, 配料

烹調步驟

- **處理蘑菇：** 將珊瑚菇洗淨，放入沸水中稍微汆燙後順紋理撕開備用。
 - **準備雞肉串：** 雞肉切大塊，放入沸水中稍微汆燙後串在竹籤上。
 - **準備蔬菜：** 白菜洗淨整理後，取綠葉部分放入沸水中稍微汆燙，用竹簾捲起切成 4cm 長備用；大蔥斜切；胡蘿蔔壓成花形切厚片並稍微汆燙。
 - **製作高湯：** 海帶高湯用醬油調色，並用鹽、胡椒、味醂調味。
 - **完成：** 將所有材料美觀地排入火鍋中，倒入高湯煮沸。
-

蘑菇串火鍋

材料

- **主料：** 珊瑚菇 200g, 雞肉 100g, 魚餅 200g, 胡蘿蔔 30g, 白菜葉 2片, 大蔥 1根

- **汤汁与调料：** 海带高汤 3杯, 酱油 1大勺, 味酊 1大勺, 盐, 胡椒, 配料

烹调步骤

- **处理蘑菇：** 将珊瑚菇洗净，放入沸水中稍微焯水后顺纹理撕开备用。
 - **准备鸡肉串：** 鸡肉切大块，放入沸水中稍微焯水后串在竹签上。
 - **准备蔬菜：** 白菜洗净整理后，取绿叶部分放入沸水中稍微焯水，用竹帘卷起切成 4cm 长备用；大葱斜切；胡萝卜压成花形切厚片并稍微焯水。
 - **制作高汤：** 海带高汤用酱油调色，并用盐、胡椒、味酊调味。
 - **完成：** 将所有材料美观地排入火锅中，倒入高汤煮沸。
-

きのこの串鍋（バソッコチネムビ）

材料

- **主材料：** 珊瑚茸 200g, 鶏肉 100g, 練り製品 200g, 人参 30g, 白菜の葉 2枚, 長ねぎ 1本
- **出汁・調味料：** 昆布出汁 3カップ, 醤油 大さじ1, 味酊 大さじ1, 塩, 胡椒, 具材

作り方

- **きのこの下準備：** 珊瑚茸をきれいに洗い、熱湯で軽く茹でて繊維に沿って裂いておく。
- **鶏肉の串準備：** 鶏肉を大きめに切り、熱湯で軽く茹でて串に刺しておく。
- **野菜の準備：** 白菜はきれいに洗い、緑の葉の部分を熱湯で軽く茹でて、巻きすで巻いて長さ4cmに切り、長ねぎは斜め切りにし、人参は花の形に型抜きして厚めに切り、軽く茹でる。
- **出汁を作る：** 昆布出汁を醤油で色をつけ、塩、胡椒、味酊で味を調える。
- **仕上げ：** 鍋にすべての材料をきれいに盛り付け、出汁を注いで煮る。

Pilz-Spieß-Eintopf (Beoseot-kkochi-naembi)

Zutaten

- **Hauptzutat:** 200g Korallenpilze, 100g Hähnchenfleisch, 200g Fischkuchen, 30g Karotte, 2 Chinakohlblätter, 1 Frühlingszwiebel
- **Brühe & Würzung:** 3 Tassen Kombu-Brühe, 1 EL Sojasauce, 1 EL Mirin, Salz, Pfeffer, Trockenzutaten/Garnierung

Zubereitung

- **Pilze vorbereiten:** Korallenpilze gründlich waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und der Faser nach zerzupfen.
- **Spieße vorbereiten:** Hähnchenfleisch groß schneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren und auf Spieße stecken.
- **Gemüse vorbereiten:** Chinakohl waschen, die grünen Blätter kurz in kochendem Wasser blanchieren, in einer Bambusmatte einrollen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebel schräg schneiden. Karotten in Blumenform ausstechen, dick schneiden und leicht blanchieren.
- **Brühe herstellen:** Die Kombu-Brühe mit Sojasauce einfärben und mit Salz, Pfeffer und Mirin abschmecken.
- **Fertigstellen:** Alle Zutaten schön in einem Hot-Pot-Topf anrichten, die Brühe darübergießen und kochen.

Fondue de brochettes de champignons (Beoseot-kkochi-naembi)

Ingrédients

- **Base:** 200g Champignons corail, 100g Poulet, 200g Gâteau de poisson, 30g Carotte, 2 feuilles de chou chinois, 1 Oignon vert
- **Bouillon & Assaisonnement:** 3 tasses Bouillon de kombu, 1 c.à.s Sauce soja, 1 c.à.s Mirin, Sel, Poivre, Ingrédients séchés

Préparation

- **Préparer les champignons:** Lavez soigneusement les champignons corail, blanchissez-les brièvement dans l'eau bouillante et déchirez-les dans le sens des fibres.

- **Préparer les brochettes:** Coupez le poulet en gros morceaux, blanchissez-les brièvement dans l'eau bouillante et enfiler-les sur des brochettes.
 - **Préparer les légumes:** Lavez le chou chinois, blanchissez brièvement les feuilles vertes dans l'eau bouillante, roulez-les dans une natte en bambou et coupez-les en morceaux de 4 cm de long. Émincez l'oignon vert en biais. Taillez les carottes en forme de fleur, en tranches épaisses, et blanchissez-les légèrement.
 - **Préparer le bouillon:** Colorez le bouillon de kombu avec la sauce soja et assaisonnez avec du sel, du poivre et du mirin.
 - **Finition:** Disposez tous les ingrédients joliment dans une casserole de fondue, versez le bouillon et faites bouillir.
-

Olla caliente de brochetas de champiñones (Beoseot-kkochi-naembi)

Ingredientes

- **Principal:** 200g Champiñones coral, 100g Carne de pollo, 200g Pastel de pescado, 30g Zanahoria, 2 hojas de col china, 1 Cebolleta
- **Caldo y sazón:** 3 tazas Caldo de kombu, 1 cda Salsa de soja, 1 cda Mirin, Sal, Pimienta, Ingredientes secos

Preparación

- **Preparar champiñones:** Lave bien los champiñones coral, blanquéelos brevemente en agua hirviendo y desgarre a lo largo de la fibra.
 - **Preparar brochetas:** Corte el pollo en trozos grandes, blanquee brevemente en agua hirviendo y ensarte en brochetas.
 - **Preparar verduras:** Lave la col china, blanquee las hojas verdes brevemente en agua hirviendo, envuelva en una esterilla de bambú y corte en longitudes de 4 cm. Corte la cebolleta en diagonal. Corte las zanahorias en forma de flor, en rodajas gruesas, y blanquee ligeramente.
 - **Hacer el caldo:** Coloree el caldo de kombu con salsa de soja y sazone con sal, pimienta y mirin.
 - **Finalizar:** Organice todos los ingredientes de manera atractiva en una olla caliente, vierta el caldo y hierva.
-

Горячий горшочек с грибными шашлычками (Пэсот-кочхи-нэмби)

Ингредиенты

- **Основное:** 200г Грибы коралл, 100г Куриное мясо, 200г Рыбный пирог (омук), 30г Морковь, 2 листа Пекинская капуста, 1 стебель Зеленый лук
- **Бульон и приправа:** 3 стакана Бульон из комбу, 1 ст.л. Соевый соус, 1 ст.л. Мирин, Соль, Перец, Гарнир

Приготовление

- **Подготовка грибов:** Тщательно вымойте грибы коралл, слегка бланшируйте в кипящей воде и порвите вдоль волокон.
- **Подготовка шашлычков:** Крупно нарежьте куриное мясо, слегка бланшируйте в кипящей воде и нанижите на шпажки.
- **Подготовка овощей:** Вымойте пекинскую капусту, слегка бланшируйте зеленые листья в кипящей воде, скатайте в бамбуковом коврик и нарежьте кусочками длиной 4 см. Зеленый лук нарежьте наискосок. Морковь нарежьте в форме цветов толстыми ломтиками и слегка бланшируйте.
- **Приготовление бульона:** Подкрасьте бульон из комбу соевым соусом, приправьте солью, перцем и мирин.
- **Завершение:** Красиво уложите все ингредиенты в кастрюлю для набэ, залейте бульон и доведите до кипения.

