



사천라면



<https://recipe.io.kr>

사천라면

재료

- 라면 1개, 두부 1모, 돼지고기 다진 것 100g, 청·홍고추 1개씩, 생강 1쪽, 마늘 1쪽, 대파(흰 부분) 1/3대, 육수 1컵, 고추장 2큰술, 고춧가루 1/2큰술, 간장 2작은술, 설탕 1작은술, 미림 1작은술, 후추, 녹말물, 참기름 적당량

조리방법

1. 제육은 목등심으로 얇썰하게 썰고, 표고버섯은 물에 불려 기둥은 떼내고 적당하게 썬다. 마늘, 생강은 편으로 썬다.
 2. 마른 홍고추를 가위로 자른 뒤 씨는 털어낸다. 대파는 어슷썰어 준비하고 청경채는 끓는 물에 소금을 약간 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구어 적당하게 썬다.
 3. 팬에 기름을 두르고 마늘, 생강, 홍고추를 넣고 매콤한 기름을 만든 다음 돼지고기, 표고버섯을 넣어 볶는다. 볶으면서 간장으로 간을 하고 청경채와 대파도 함께 넣어 볶다가, 끓는 육수를 부어 끓인다.
 4. 한소끔 끓으면 간을 맞추고 라면 1/2개를 넣어 끓인다. 물 녹말을 넣어 걸쭉하게 한 뒤에 라유 한방울 둘러 완성한다.
-

Sichuan Ramen (Sacheon Ramen)

Ingredients

- 1 pack Ramen noodles, 1 block Tofu, 100g Minced pork, 1 Green & 1 Red chili pepper, 1 clove Ginger, 1 clove Garlic, 1/3 stalk Green onion (white part), 1 cup Broth, 2 tbsp Gochujang (chili paste), 1/2 tbsp Red pepper powder, 2 tsp Soy sauce, 1 tsp Sugar, 1 tsp Mirin, Pepper, Starch water, Sesame oil as needed

Instructions

1. Slice the pork thinly, soak dried shiitake mushrooms in water, remove stems, and slice appropriately. Slice garlic and ginger into thin pieces.
2. Cut dried red chili peppers with scissors and shake out the seeds. Slice green onions diagonally, and blanch bok choy in boiling water with a pinch of salt, rinse in cold water, and slice appropriately.

3. Grease a pan with oil, add garlic, ginger, and red chili peppers to make spicy oil, then stir-fry the pork and shiitake mushrooms. Season with soy sauce while stir-frying, add bok choy and green onions, and pour in boiling broth to simmer.
 4. Once it boils up, adjust seasoning, add 1/2 portion of ramen noodles, and cook. Thicken with starch water, then drizzle with a drop of chili oil (rayu) to finish.
-

四川拉面 (Sacheon Ramen)

材料

- 拉面 1包, 豆腐 1块, 猪肉末 100g, 青红椒各1个, 生姜 1瓣, 大蒜 1瓣, 大葱 (白部) 1/3根, 高汤 1杯, 辣椒酱 2大勺, 辣椒面 1/2大勺, 酱油 2小勺, 白糖 1小勺, 米林 1小勺, 胡椒粉、水淀粉、香油 适量

烹调步骤

1. 猪肉切薄片, 香菇用水泡发后去蒂并切块。大蒜、生姜切片。
 2. 干红辣椒用剪刀剪段并抖掉籽。大葱斜切备用, 青梗菜放入加盐的沸水中焯烫后过冷水切段。
 3. 平底锅倒油, 放入大蒜、生姜、干红辣椒炒出辣油, 然后放入猪肉和香菇翻炒。炒制时用酱油调味, 加入青梗菜和葱花一起翻炒, 然后倒入沸腾的高汤煮开。
 4. 煮开后调整味道, 放入1/2包拉面煮熟。加入水淀粉勾芡, 最后淋上一滴辣椒油即可完成。
-

四川拉麵 (Sacheon Ramen)

材料

- 拉麵 1包, 豆腐 1塊, 豬肉末 100g, 青紅椒各1個, 生薑 1瓣, 大蒜 1瓣, 大蔥 (白部) 1/3根, 高湯 1杯, 辣椒醬 2大匙, 辣椒粉 1/2大匙, 醬油 2小匙, 白糖 1小匙, 米酒 1小匙, 胡椒粉、水澱粉、香油 適量

烹調步驟

1. 豬肉切薄片, 香菇用水泡發後去蒂並切塊。大蒜、生薑切片。
 2. 乾紅辣椒用剪刀剪段並抖掉籽。大蔥斜切備用, 青江菜放入加鹽的沸水中燙一下後過冷水切段。
 3. 平底鍋倒油, 放入大蒜、生薑、乾紅辣椒炒出辣油, 然後放入豬肉和香菇翻炒。炒製時用醬油調味, 加入青江菜和大蔥一起翻炒, 然後倒入沸騰的高湯煮沸。
 4. 煮沸後調整味道, 放入1/2包拉麵煮。加入水澱粉勾芡, 最後淋上一滴辣油即可完成。
-

四川ラーメン (四川風ラーメン)

材料

- ラーメン 1玉, 豆腐 1丁, 豚ひき肉 100g, 青・赤唐辛子 各1本, 生姜 1片, にんにく 1片, 長ねぎ(白い部分) 1/3本, スープ 1カップ, コチュジャン 大さじ2, 粉唐辛子 大さじ1/2, 醤油 小さじ2, 砂糖 小さじ1, みりん 小さじ1, こしょう、水溶き片栗粉、ごま油 適量

作り方

1. 豚肉は薄切りにし、干し椎茸は水で戻して軸を取り、適当な大きさに切る。にんにく、生姜は薄切りにする。
2. 乾燥赤唐辛子はハサミで切り、種を払い落とす。長ねぎは斜め切りにし、チンゲン菜は塩を入れた熱湯でさっと茹でて冷水に取り、適当な大きさに切る。
3. フライパンに油を熱し、にんにく、生姜、赤唐辛子を入れて辛味油を作った

後、豚肉、椎茸を入れて炒める。炒めながら醤油で味を調え、チンゲン菜と長ねぎも一緒に加えて炒め、沸騰したスープを注いで煮込む。

4. ひと煮立ちしたら味を整え、ラーメン1/2玉を入れて煮る。水溶き片栗粉をとろみがつくまで加え、仕上げにラー油をひと垂らしして完成させる。

Ramen du Sichuan (Sacheon Ramen)

Ingrédients

- 1 paquet de nouilles ramen, 1 bloc de tofu, 100g de porc, 1 piment vert et 1 piment rouge, 1 gousse de gingembre, 1 gousse d'ail, 1/3 de tige d'oignon vert (partie blanche), 1 tasse de bouillon, 2 c. à s. de gochujang, 1/2 c. à s. de piment en poudre, 2 c. à c. de sauce soja, 1 c. à c. de sucre, 1 c. à c. de mirin, Poivre, Eau d'amidon, Huile de sésame selon besoin

Instructions

1. Tranchez finement le porc, réhydratez les champignons shiitaké dans l'eau, retirez les pieds et coupez-les en morceaux. Tranchez l'ail et le gingembre.
2. Coupez les piments rouges séchés avec des ciseaux et retirez les graines. Coupez l'oignon vert en diagonale, et blanchissez le bok choy dans de l'eau bouillante salée, rincez à l'eau froide et coupez-le.
3. Huilez une poêle, ajoutez l'ail, le gingembre et les piments pour faire une huile épicée, puis faites sauter le porc et les champignons. Assaisonnez avec de la sauce soja, ajoutez le bok choy et l'oignon vert, puis versez le bouillon bouillant et laissez mijoter.
4. Une fois à ébullition, ajustez l'assaisonnement, ajoutez 1/2 paquet de ramen et cuisez. Épaississez avec de l'eau d'amidon, puis ajoutez une goutte d'huile de piment (rayu) pour terminer.

Ramen de Sichuan (Sacheon Ramen)

Ingredientes

- 1 paquete de fideos ramen, 1 bloque de tofu, 100g de cerdo, 1 chile verde y 1

rojo, 1 diente de jengibre, 1 diente de ajo, 1/3 de cebollino (parte blanca), 1 taza de caldo, 2 cdas. de gochujang, 1/2 cda. de chile en polvo, 2 cdita. de salsa de soja, 1 cdita. de azúcar, 1 cdita. de mirin, Pimienta, Agua con almidón, Aceite de sésamo según sea necesario

Instrucciones

1. Corta el cerdo finamente, hidrata los champiñones shiitake en agua, quita los tallos y córtalos adecuadamente. Corta el ajo y el jengibre en rodajas.
 2. Corta los chiles rojos secos con tijeras y retira las semillas. Corta el cebollino en diagonal, y blanquea la col china en agua hirviendo con sal, enfría en agua fría y corta adecuadamente.
 3. Engrasa una sartén con aceite, añade ajo, jengibre y chiles para hacer un aceite picante, luego saltea el cerdo y los champiñones. Sazona con salsa de soja, añade la col china y el cebollino, y vierte el caldo hirviendo para cocinar a fuego lento.
 4. Cuando hierva, ajusta el sabor, añade 1/2 porción de fideos ramen y cocina. Espesa con agua con almidón y luego añade una gota de aceite de chile (rayu) para terminar.
-

Schuan-Ramen (Sacheon Ramen)

Zutaten

- 1 Pck. Ramen-Nudeln, 1 Block Tofu, 100g Schweinefleisch, je 1 grüner & roter Chili, 1 Zehe Ingwer, 1 Zehe Knoblauch, 1/3 Stange Lauch (weißer Teil), 1 Tasse Brühe, 2 EL Gochujang, 1/2 EL Chilipulver, 2 TL Sojasauce, 1 TL Zucker, 1 TL Mirin, Pfeffer, Stärkewasser, Sesamöl nach Bedarf

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch dünn schneiden, getrocknete Shiitake-Pilze in Wasser einweichen, Stiele entfernen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer in Scheiben schneiden.
2. Getrocknete rote Chilis mit einer Schere schneiden und die Kerne herausklopfen. Lauch schräg schneiden und Pak Choi in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und passend schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Chilis hinzufügen, um ein scharfes Öl zu machen, dann Schweinefleisch und Shiitake-Pilze anbraten. Mit Sojasauce würzen, Pak Choi und Lauch dazugeben, kochende Brühe übergießen und köcheln lassen.
4. Wenn es kocht, das Ganze abschmecken, 1/2 Portion Ramen-Nudeln hinzufügen und kochen. Mit Stärkewasser andicken und zum Schluss einen

Tropfen Chiliöl (Rayu) darüberträufeln.

Ramen de Sichuan (Sacheon Ramen)

Ingredientes

- 1 pacote de macarrão ramen, 1 bloco de tofu, 100g de carne de porco, 1 pimenta verde e 1 vermelha, 1 dente de gengibre, 1 dente de alho, 1/3 de cebolinha (parte branca), 1 xícara de caldo, 2 colheres de sopa de gochujang, 1/2 colher de sopa de pimenta em pó, 2 colheres de chá de molho de soja, 1 colher de chá de açúcar, 1 colher de chá de mirin, Pimenta, Água com amido, Óleo de gergelim conforme necessário

Instruções

1. Fatie a carne de porco finamente, hidrate os cogumelos shiitake em água, remova os caules e pique adequadamente. Fatie o alho e o gengibre.
 2. Corte as pimentas vermelhas secas com tesouras e retire as sementes. Corte a cebolinha em diagonal e branqueie o bok choy em água fervente com sal, passe por água fria e pique.
 3. Unte uma frigideira com óleo, adicione alho, gengibre e pimentas para fazer um óleo picante, depois refogue a carne de porco e os cogumelos. Tempere com molho de soja, adicione o bok choy e a cebolinha, e despeje o caldo fervente para cozinhar.
 4. Quando ferver, ajuste o tempero, adicione 1/2 porção de ramen e cozinhe. Engrosse com água com amido e finalize com uma gota de óleo de pimenta (rayu).
-

Рамен Сычуань (Сачхон Рамен)

Ингредиенты

- Лапша рамен 1 упак., Тофу 1 блок, Свинина 100 г, Зеленый и красный перец чили по 1 шт., Имбирь 1 зубчик, Чеснок 1 зубчик, Зеленый лук (белая часть) 1/3 шт., Бульон 1 стакан, Паста кочуджан 2 ст. л., Порошок чили 1/2 ст. л., Соевый соус 2 ч. л., Сахар 1 ч. л., Мирин 1 ч. л., Перец, Крахмальная вода, Кунжутное масло по вкусу

Способ приготовления

1. Тонко нарежьте свинину, сушеные грибы шиитакэ замочите в воде, удалите ножки и нарежьте кусочками. Чеснок и имбирь нарежьте ломтиками.
 2. Сушеный красный перец разрежьте ножницами и стряхните семена. Зеленый лук нарежьте по диагонали, а бок-чой слегка бланшируйте в кипящей подсоленной воде, промойте в холодной воде и нарежьте.
 3. Разогрейте масло на сковороде, добавьте чеснок, имбирь и красный перец, чтобы сделать острое масло, затем обжарьте свинину и грибы. Приправьте соевым соусом, добавьте бок-чой и зеленый лук, влейте кипящий бульон и варите.
 4. Когда закипит, отрегулируйте вкус, добавьте 1/2 порции лапши рамен и варите. Загустите крахмальной водой и в завершение капните каплю масла чили (раю).
-

Ramen Sichuan (Sacheon Ramen)

Bahan-bahan

- 1 bungkus Mi ramen, 1 blok Tahu, 100g Daging babi, 1 buah Cabai hijau & merah masing-masing, 1 siung Jahe, 1 siung Bawang putih, 1/3 batang Daun bawang (bagian putih), 1 cangkir Kaldu, 2 sdm Gochujang, 1/2 sdm Bubuk cabai merah, 2 sdt Kecap asin, 1 sdt Gula, 1 sdt Mirin, Lada, Air pati, Minyak wijen secukupnya

Cara Memasak

1. Iris tipis daging babi, rendam jamur shiitake kering dalam air, buang batangnya, dan potong secukupnya. Iris tipis bawang putih dan jahe.
 2. Potong cabai merah kering dengan gunting dan buang bijinya. Iris menyerong daun bawang, lalu rebus sebentar (blansir) bok choy dalam air mendidih bergaram, bilas dengan air dingin, dan potong secukupnya.
 3. Panaskan minyak di wajan, masukkan bawang putih, jahe, dan cabai merah untuk membuat minyak pedas, lalu tumis daging babi dan jamur shiitake. Bumbui dengan kecap asin saat menumis, masukkan bok choy dan daun bawang, lalu tuangkan kaldu mendidih dan masak.
 4. Setelah mendidih, koreksi rasa, masukkan 1/2 porsi mi ramen dan masak. Kentalkan dengan air pati, lalu teteskan sedikit minyak cabai (rayu) di atasnya untuk menyelesaikan.
-

Mì Ramen Tứ Xuyên (Sacheon Ramen)

Nguyên liệu

- 1 gói Mì ramen, 1 miếng Đậu phụ, 100g Thịt lợn, Mỗi loại 1 quả Ớt sừng xanh và đỏ, 1 nhánh gừng, 1 tép tỏi, 1/3 cọng Hành lá (phần trắng), 1 bát Nước dùng, 2 thìa canh Gochujang, 1/2 thìa canh Bột ớt, 2 thìa cà phê Xì dầu, 1 thìa cà phê Đường, 1 thìa cà phê Rượu Mirin, Tiêu, Nước bột năng, Dầu mè vừa đủ

Cách chế biến

- Thái mỏng thịt lợn, ngâm nấm hương khô trong nước cho nở, bỏ cuống và thái miếng vừa ăn. Tỏi và gừng thái lát mỏng.
- Cắt nhỏ ớt khô bằng kéo và bỏ hạt. Hành lá thái vắt chéo, rau cải chần qua nước sôi có pha chút muối, xả nước lạnh và thái khúc vừa ăn.
- Cho dầu ăn vào chảo, cho tỏi, gừng và ớt khô vào tạo dầu cay, sau đó cho thịt lợn và nấm hương vào xào. Nêm xì dầu khi xào, cho rau cải và hành lá vào đảo chung, rồi đổ nước dùng đang sôi vào đun.
- Khi sôi bùng lên, nêm lại gia vị cho vừa ăn, cho 1/2 gói mì ramen vào nấu chín. Thêm nước bột năng để tạo độ sánh, sau đó rưới một giọt dầu ớt (rayu) lên trên để hoàn thành.

সিচুয়ান রামেন (সাচেওন রামেন)

উপকরণ

- ১ প্যাকেট রামেন নুডলস, ১ টুকরো টফু, ১০০ গ্রাম শূকরের মাংস, ১টি সবুজ ও লাল কাঁচা মরিচ, ১ কোয়া আদা, ১ কোয়া রসুন, ১/৩টি পেঁয়াজকলি (সাদা অংশ), ১ কাপ ব্রথ (ঝোল), ২ টেবিল চামচ কোচুজাং, ১/২ টেবিল চামচ লাল মরিচের গুঁড়ো, ২ চা চামচ সয়া সস, ১ চা চামচ চিনি, ১ চা চামচ মিরিন, গোলমরিচ, স্টার্চের পানি (স্টার্চের পানি), তিলের তেল পরিমাণমতো

প্রস্তুত প্রণালী ১. মাংস পাতলা করে কাটুন, শুকানো শিতাকে মাশরুম পানিতে ভিজিয়ে বোঁটা ফেলে 適当한 মাপ করে কাটুন। রসুন ও আদা স্লাইস করুন। ২. শুকানো লাল মরিচ কাঁচি দিয়ে কেটে বীজ ফেলে দিন। পেঁয়াজকলি তির্যকভাবে কাটুন এবং বকচয় লবণাক্ত ফুটন্ত পানিতে ভাপিয়ে ঠান্ডা পানিতে ধুয়ে উপযুক্ত মাপে কেটে নিন। ৩. প্যানে তেল গরম করে রসুন, আদা ও লাল মরিচ দিয়ে ঝাল তেল তৈরি করুন, এরপর মাংস ও মাশরুম দিয়ে ভাজুন। ভাজার সময় সয়া সস দিয়ে স্বাদ ঠিক করুন, বকচয় ও পেঁয়াজকলি দিয়ে নেড়ে ফুটন্ত ব্রথ ঢেলে দিন। ৪. ফুটে উঠলে স্বাদ ঠিক করুন, ১/২ অংশ রামেন নুডলস দিয়ে রান্না করুন। স্টার্চের পানি দিয়ে ঘন করুন এবং শেষে এক ফোঁটা চিলি অয়েল দিয়ে সম্পূর্ণ করুন।

Sichuana Ramen (Sacheon Ramen)

Ingrediencoj

- 1 pakaĵo da ramen-nudeloj, 1 bloko de tofuo, 100g da porkaĵo, 1 verda kaj 1 ruĝa kapsiko, 1 dento da zingibro, 1 dento da ajlo, 1/3 tigeto de verda cepo (blanka parto), 1 taso da buljono, 2 kuleroj da goĉujango, 1/2 kulero da ruĝa kapsika pulvoro, 2 kuleretoj da sojsaŭco, 1 kuleretoj da sukero, 1 kuleretoj da mirino, Pipro, Amela akvo, Sesama oleo laŭbezzone

Instrukcioj

1. Maldike tranĉu la porkaĵon, trempu sekigitajn ŝitake-fungojn en akvo, forprenu la tigojn kaj tranĉu dece. Tranĉu la ajlon kaj la zingibron en fajnajn pecojn.
2. Tranĉu sekigitajn ruĝajn kapsikojn per tondilo kaj skuu eksteren la semojn. Tranĉu verdajn cepojn diagonale, kaj blanĉu la ĉinan brasikon en bolanta akvo kun salo, lavu en malvarma akvo kaj tranĉu dece.
3. Oleu paton, aldonu ajlon, zingibron kaj kapsikojn por fari spican oleon, tiam sur-patetu la porkaĵon kaj ŝitakeon. Spicu per sojsaŭco dum la sur-patetado, aldonu ĉinan brasikon kaj verdajn cepojn, kaj verŝu la bolantan buljonon por kuiri.
4. Kiam ĝi ekgojas, ĝustigu la guston, aldonu 1/2 pakaĵon da ramen-nudeloj kaj kuiru. Dikecigu ĝin per amela akvo, kaj tiam gutigu unu guton da kapsika oleo por fini.

