



삼계탕 2



삼계탕

재료

- 영계(600g) 2마리, 수삼 2뿌리, 대추 1/3컵, 밤 10개, 마늘 10쪽, 소금, 후추, 파

조리방법

1. 닭은 영계로 준비하여 내장을 꺼내고 깨끗이 씻어 속에 수삼, 불린 찹쌀, 밤, 마늘, 대추를 채워 넣는다.
 2. ①의 닭은 무명실로 배를 꿰메거나 닭다리는 X자 모양으로 칼집을 넣어 다리를 꽂아 속이 빠지지 않도록 한다.
 3. 냄비에 물을 넉넉히 붓고 닭과 마늘을 넣어 30분 정도 푹 삶는다.
 4. 닭을 충분히 끓여 국물이 보양게 우러나면 그릇에 담고 소금, 후추, 파를 곁들인다.
-

Samgyetang (Ginseng Chicken Soup)

Ingredients

- 2 Young chickens (600g each), 2 roots Fresh ginseng, 1/3 cup Jujubes, 10 Chestnuts, 10 cloves Garlic, Salt, Pepper, Green onion

Instructions

1. Prepare the young chickens by removing the internal organs, wash thoroughly, and stuff the cavities with fresh ginseng, soaked glutinous rice, chestnuts, garlic, and jujubes.
2. Sew the bellies shut with cotton thread, or cross the chicken legs by making a slit in an X-shape to tuck them in so the filling doesn't leak out.
3. Pour plenty of water into a pot, add the chickens and garlic, and simmer thoroughly for about 30 minutes.
4. Boil the chicken well until the broth turns milky, place in a bowl, and serve with salt, pepper, and green onions on the side.

参鸡汤 (Samgyetang)

材料

- 童子鸡(600g) 2只, 水参 2根, 红枣 1/3杯, 板栗 10个, 大蒜 10瓣, 盐、胡椒粉、大葱

烹调步骤

- 准备童子鸡, 取出内脏洗净沥干, 将水参、泡好的糯米、板栗、大蒜、红枣填入腹中。
- 用棉线将①的鸡腹缝合, 或者在鸡腿上切出X字形切口将腿交叉插入, 以防馅料漏出。
- 在锅中倒入充足的水, 放入鸡和大蒜炖煮约30分钟。
- 将鸡充分煮至汤汁呈乳白色后盛入碗中, 搭配盐、胡椒粉和大葱食用。

參雞湯 (Samgyetang)

材料

- 童子雞(600g) 2隻, 水參 2根, 紅棗 1/3杯, 板栗 10個, 大蒜 10瓣, 鹽、胡椒粉、大蔥

烹調步驟

- 準備童子雞, 取出內臟洗淨, 將水參、泡好的糯米、板栗、大蒜、紅棗填入腹中。

2. 用棉線將①的雞腹縫合，或者在雞腿上切出X字形切口將腿交叉插入，以防餡料漏出。
 3. 在鍋中倒入充足的水，放入雞和大蒜燉煮約30分鐘。
 4. 將雞充分煮至湯汁呈乳白色後盛入碗中，搭配鹽、胡椒粉和大蔥食用。
-

サムゲタン (参鶏湯)

材料

- 若鶏(600g) 2羽, 水参(高麗人参) 2本, なつめ 1/3カップ, 栗 10個, にんにく 10片, 塩、こしょう、長ねぎ

作り方

1. 若鶏の内臓を取り出してきれいに洗い、お腹に水参、浸しておいたもち米、栗、にんにく、なつめを詰める。
 2. ①の鶏の腹を木綿糸で縫うか、鶏の足にX字状の切れ目を入れて差し込み、中身が出ないようにする。
 3. 鍋にたっぷりの水を注ぎ、鶏とにんにくを入れて30分ほどしっかりと煮込む。
 4. 十分に煮込んでスープが白濁したら器に盛り付け、塩、こしょう、長ねぎを添える。
-

Samgyetang (Soupe de poulet au ginseng)

Ingrédients

- 2 jeunes poulets (600g chacun), 2 racines de ginseng frais, 1/3 tasse de jujubes, 10 châtaignes, 10 gousses d'ail, Sel, Poivre, Oignon vert

Instructions

1. Préparez les jeunes poulets en retirant les abats et en lavant soigneusement. Garnissez l'intérieur de ginseng, de riz gluant trempé, de châtaignes, d'ail et de jujubes.
 2. Cousez le ventre avec du fil de coton ou croisez les pattes en faisant une fente en forme de X pour maintenir la farce à l'intérieur.
 3. Versez beaucoup d'eau dans une casserole, ajoutez les poulets et l'ail, et laissez mijoter soigneusement pendant environ 30 minutes.
 4. Faites bien bouillir jusqu'à ce que le bouillon devienne blanc laiteux, servez dans un bol avec du sel, du poivre et de l'oignon vert.
-

Samgyetang (Sopa de pollo con ginseng)

Ingredientes

- 2 pollos tiernos (600g c/u), 2 raíces de ginseng fresco, 1/3 taza de ajos/jujubes, 10 castañas, 10 dientes de ajo, Sal, Pimienta, Cebollino

Instrucciones

1. Prepare los pollos tiernos retirando los órganos internos y lavando bien. Rellene el interior con ginseng, arroz glutinoso remojado, castañas, ajo y jujubes.
 2. Cose el vientre con hilo de algodón o cruza las patas haciendo un corte en forma de X para evitar que el relleno se salga.
 3. Vierta abundante agua en una olla, agregue los pollos y el ajo, y cocine a fuego lento durante unos 30 minutos.
 4. Hierva bien hasta que el caldo se vuelva blanco lechoso, sirva en un tazón con sal, pimienta y cebollino.
-

Samgyetang (Ginseng-Hühnersuppe)

Zutaten

- 2 Junghühner (je 600g), 2 Wurzeln frischer Ginseng, 1/3 Tasse Jujuben, 10 Kastanien, 10 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. Die Junghühner vorbereiten, Innereien entfernen, gründlich waschen und mit Ginseng, eingeweichtem Klebreis, Kastanien, Knoblauch und Jujuben füllen.
 2. Den Bauch mit Baumwollgarn zunähen oder die Beine kreuzweise in einen X-förmigen Schnitt stecken, damit die Füllung nicht herausfällt.
 3. Reichlich Wasser in einen Topf geben, Hühner und Knoblauch hinzufügen und ca. 30 Minuten gründlich köcheln lassen.
 4. So lange kochen, bis die Brühe milchig weiß wird, in einer Schüssel anrichten und mit Salz, Pfeffer und Frühlingszwiebeln servieren.
-

Samgyetang (Sopa de Frango com Ginseng)

Ingredientes

- 2 frangos jovens (600g cada), 2 raízes de ginseng fresco, 1/3 xícara de jujubas, 10 castanhas, 10 dentes de alho, Sal, Pimenta, Cebolinha

Instruções

1. Prepare os frangos jovens removendo os órgãos internos, lavando bem e recheando a cavidade com ginseng, arroz glutinoso de molho, castanhas, alho e jujubas.
 2. Costure a barriga com barbante de algodão ou cruze as pernas fazendo um corte em formato de X para prender e evitar que o recheio caia.
 3. Despeje bastante água em uma panela, adicione os frangos e o alho, e cozinhe em fogo brando por cerca de 30 minutos.
 4. Cozinhe bem até que o caldo fique branco leitoso, coloque em uma tigela e sirva com sal, pimenta e cebolinha.
-

Самгетхан (Суп из курицы с женьшенем)

Ингредиенты

- 2 цыпленка (по 600 г), 2 корня свежего женьшеня, 1/3 чашки ююбы, 10 каштанов, 10 зубчиков чеснока, Соль, Перец, Зеленый лук

Способ приготовления

1. Подготовьте цыплят, удалив внутренности и хорошо промыв. Нафаршируйте брюшко женьшенем, замоченным клейким рисом, каштанами, чесноком и ююбой.
 2. Зашейте брюшко хлопчатобумажной нитью или перекрестите ножки, сделав надрез в форме буквы X, чтобы начинка не выпадала.
 3. Налейте в кастрюлю много воды, добавьте курицу и чеснок и варите на медленном огне около 30 минут.
 4. Хорошо проварите, пока бульон не станет молочно-белым, выложите в миску и подавайте с солью, перцем и зеленым луком.
-

Samgyetang (Sup Ayam Ginseng)

Bahan-bahan

- 2 ekor Ayam muda (masing-masing 600g), 2 akar Ginseng segar, 1/3 cangkir Kurma jujube, 10 buah Kastanye, 10 siung Bawang putih, Garam, Lada, Daun bawang

Cara Memasak

1. Siapkan ayam muda, keluarkan jeroannya, cuci bersih, lalu isi bagian perutnya dengan ginseng, beras ketan yang sudah direndam, kastanye, bawang putih, dan jujube.
2. Jahit perutnya dengan benang katun atau silangkan kaki ayam dengan membuat sayatan berbentuk X agar isinya tidak keluar.
3. Tuang air yang banyak ke dalam panci, masukkan ayam dan bawang putih, lalu rebus hingga matang selama sekitar 30 menit.
4. Rebus ayam dengan baik hingga kuahnya menjadi putih susu, sajikan di mangkuk bersama garam, lada, dan daun bawang.

Samgyetang (Canh gà nhân sâm)

Nguyên liệu

- 2 con Gà tơ (600g/con), 2 củ Nhân sâm tươi, 1/3 bát Táo tàu, 10 hạt Hạt dẻ, 10 tép Tỏi, Muối, Tiêu, Hành lá

Cách chế biến

- Sơ chế gà tơ, lấy sạch nội tạng, rửa sạch và nhồi nhân sâm, gạo nếp ngâm, hạt dẻ, tỏi và táo tàu vào bụng gà.
 - Khâu bụng gà lại bằng chỉ cotton hoặc chéo hai chân gà bằng cách rạch một đường hình chữ X để giữ cho nhân không bị rơi ra.
 - Cho nhiều nước vào nồi, thêm gà và tỏi vào, ninh nhừ trong khoảng 30 phút.
 - Đun sôi cho đến khi nước dùng chuyển sang màu trắng đục, múc ra bát và dùng kèm với muối, tiêu và hành lá.
-

সামগিয়েতাং (জিনসেং চিকেন সুপ)

উপকরণ

- ২টি ছোট মুরগি (প্রতিটি ৬০০ গ্রাম), ২টি তাজা জিনসেং শিকড়, ১/৩ কাপ জুজুব (খুরমা), ১০টি চেস্টনাট, ১০ কোয়া রসুন, লবণ, গোলমরিচ, পেঁয়াজকলি

প্রস্তুত প্রণালী ১. মুরগিগুলো পরিষ্কার করে পেটের ভেতর জিনসেং, ভিজানো আঠালো চাল, চেস্টনাট, রসুন এবং জুজুব ভরে দিন। ২. সুতা দিয়ে পেট সেলাই করুন অথবা পুর বের হওয়া রোধ করতে এক্স-আকৃতির কাটে পা ক্রস করুন। ৩. হাড়িতে পর্যাপ্ত পানি দিয়ে মুরগি ও রসুন দিন এবং প্রায় ৩০ মিনিট ধরে ভালো করে সিদ্ধ করুন। ৪. ঝোল দুধসাদা হওয়া পর্যন্ত ভালো করে ফুটিয়ে বাটিতে নিন এবং লবণ, গোলমরিচ ও পেঁয়াজকলি দিয়ে পরিবেশন করুন।

Samgyetang (Ĝingsenga Koka Supo)

Ingrediencoj

- 2 junaj kokaĵoj (po 600g), 2 radikoj de freŝa ginsengo, 1/3 taso da jujuboj, 10 kaŝtanoj, 10 ajlo-dentoj, Salo, Pipro, Verda cepo

Instrukcioj

1. Preparu la junajn kokaĵojn forigante la internajn organojn, lavu ilin bone kaj plenigu la kavojn per ginsengo, ensoakita glutina rizo, kaŝtanoj, ajlo kaj jujuboj.
2. Kudru la ventrojn per kotona fadeno aŭ krucu la krucojn per X-forma tranĉo por malhelpi la plenigaĵon eliri.
3. Verŝu multan akvon en poton, aldonu la kokaĵojn kaj ajlon, kaj boligu ilin zorge dum ĉirkaŭ 30 minutoj.
4. Boligu bone ĝis la buljono fariĝas lakt-blanka, metu en bovlon kaj servu kun salo, pipro kaj verda cepo.

