



쇠고기무국



<https://recipe.io.kr>

쇠고기무국

재료

- 소고기 100g, 무 300g, 실파 50g, 마늘 3쪽, 국시장국 4큰술, 물 4컵, 소금
- **쇠고기 양념:** 국시장국 1/2큰술, 후추, 참기름

조리방법

1. 쇠고기는 얇썰듯 잘라 국시장국, 후추, 참기름을 넣고 무친다.
 2. 무는 얇게 빗어놓고 실파는 4cm 길이로 썬다.
 3. 냄비에 ①의 고기를 넣고 볶아 분량의 물을 붓고 끓인다.
 4. ③에 무를 넣고 무가 익으면 국시장국을 넣고 실파, 마늘을 넣어 부족한 간은 소금으로 맞춘다.
-

Beef and Radish Soup (Soegogi Muguk)

Ingredients

- 100g Beef, 300g Radish, 50g Chives (or green onions), 3 cloves Garlic, 4 tbsp Noodle soup soy sauce (guksijanguk), 4 cups Water, Salt
- **Beef Seasoning:** 1/2 tbsp Noodle soup soy sauce, Pepper, Sesame oil

Instructions

1. Slice the beef thinly, and season with noodle soup soy sauce, pepper, and sesame oil.
 2. Slice the radish thinly and cut the chives into 4cm lengths.
 3. Put the seasoned beef in a pot, stir-fry, pour in the measured water, and bring to a boil.
 4. Add the radish to step 3. Once the radish is cooked, add noodle soup soy sauce, chives, and garlic, and adjust any lacking seasoning with salt.
-

牛肉萝卜汤 (Soegogi Muguk)

材料

- 牛肉 100g, 萝卜 300g, 细葱 50g, 大蒜 3瓣, 面条汤酱油 (Guksijanguk) 4大勺, 水 4杯, 盐
- 牛肉调料：面条汤酱油 1/2大勺, 胡椒粉, 香油

烹调步骤

1. 牛肉切薄片，加入面条汤酱油、胡椒粉和香油抓匀调味。
 2. 萝卜切薄片，细葱切成4厘米长。
 3. 在锅中放入①的牛肉翻炒，然后倒入定量的高汤煮沸。
 4. 在③中加入萝卜，萝卜煮熟后加入面条汤酱油、细葱和大蒜，不足的味道用盐调整。
-

牛肉蘿蔔湯 (Soegogi Muguk)

材料

- 牛肉 100g, 蘿蔔 300g, 細蔥 50g, 大蒜 3瓣, 麵條湯醬油 4大匙, 水 4杯, 鹽
- 牛肉調料：麵條湯醬油 1/2大匙, 胡椒粉, 香油

烹調步驟

1. 牛肉切薄片，加入麵條湯醬油、胡椒粉和香油抓勻調味。
2. 蘿蔔切薄片，細蔥切成4公分長。
3. 在鍋中放入①的牛肉翻炒，然後倒入定量的水煮沸。
4. 在③中加入蘿蔔，蘿蔔煮熟後加入麵條湯醬油、細蔥和大蒜，不足的味道用鹽調整。

牛肉と大根のスープ (ソゴギムグク)

材料

- 牛肉 100g, 大根 300g, 細ねぎ 50g, にんにく 3片, 国市醤油(めんつゆ/韓国式合わせ醤油) 大さじ4, 水 4カップ, 塩
- 牛肉の下味:** 国市醤油 大さじ1/2, こしょう, ごま油

作り方

- 牛肉は薄く切り、国市醤油、こしょう、ごま油を加えて和えておく。
 - 大根は薄切りにし、細ねぎは4cmの長さに切る。
 - 鍋に①の牛肉を入れて炒め、分量の水を注いで煮込む。
 - ③に大根を入れ、大根が火が通ったら国市醤油を加え、細ねぎ、にんにくを入れて足りない味を塩で調える。
-

Soupe de bœuf et de radis (Soegogi Muguk)

Ingrédients

- 100g de bœuf, 300g de radis, 50g de ciboule, 3 gousses d'ail, 4 c. à s. de sauce soja pour nouilles (guksijanguk), 4 tasses d'eau, Sel
- Assaisonnement du bœuf:** 1/2 c. à s. de sauce soja pour nouilles, Poivre, Huile de sésame

Instructions

- Coupez finement le bœuf et assaisonnez-le avec de la sauce soja pour nouilles, du poivre et de l'huile de sésame.
- Coupez le radis finement et la ciboule en morceaux de 4 cm.
- Mettez le bœuf de l'étape 1 dans une casserole, faites-le sauter, versez l'eau mesurée et portez à ébullition.

4. Ajoutez le radis à l'étape 3. Une fois le radis cuit, ajoutez la sauce soja pour nouilles, la ciboule et l'ail, puis ajustez l'assaisonnement avec du sel.
-

Sopa de res y rábano (Soegogi Muguk)

Ingredientes

- 100g de carne de res, 300g de rábano, 50g de cebollino, 3 dientes de ajo, 4 cdas. de salsa de soja para fideos (guksijanguk), 4 tazas de agua, Sal
- **Sazonador de carne:** 1/2 cda. de salsa de soja para fideos, Pimienta, Aceite de sésamo

Instrucciones

1. Corta la carne de res finamente y Sazona con salsa de soja para fideos, pimienta y aceite de sésamo.
 2. Corta el rábano finamente y el cebollino en trozos de 4 cm.
 3. Coloca la carne del paso 1 en una olla, sofríe, vierte el agua indicada y hierva.
 4. Añade el rábano al paso 3. Cuando el rábano esté cocido, añade la salsa de soja para fideos, el cebollino y el ajo, y ajusta la sal si es necesario.
-

Rinder-Daikon-Suppe (Soegogi Muguk)

Zutaten

- 100g Rindfleisch, 300g Daikon (Rettich), 50g Schnittlauch, 3 Zehen Knoblauch, 4 EL Nudelsuppen-Sojasauce (Guksijanguk), 4 Tassen Wasser, Salz
- **Rindfleisch-Würzung:** 1/2 EL Nudelsuppen-Sojasauce, Pfeffer, Sesamöl

Zubereitung

1. Das Rindfleisch dünn schneiden und mit Nudelsuppen-Sojasauce, Pfeffer und Sesamöl vermengen.
2. Den Rettich in Scheiben schneiden und den Schnittlauch in 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Das Rindfleisch aus Schritt 1 in einen Topf geben, anbraten, das abgemessene Wasser dazugießen und zum Kochen bringen.

4. Den Rettich zu Schritt 3 geben. Sobald der Rettich gar ist, Nudelsuppen-Sojasauce, Schnittlauch und Knoblauch hinzufügen und mit Salz abschmecken.
-

Sopa de carne com rabanete (Soegogi Muguk)

Ingredientes

- 100g de carne bovina, 300g de rabanete, 50g de cebolinha, 3 dentes de alho, 4 colheres de sopa de molho de soja para macarrão (guksijanguk), 4 xícaras de água, Sal
- **Tempero da carne:** 1/2 colher de sopa de molho de soja para macarrão, Pimenta, Óleo de gergelim

Instruções

1. Corte a carne bovina finamente e tempere com o molho de soja para macarrão, pimenta e óleo de gergelim.
 2. Corte o rabanete em rodelas finas e a cebolinha em pedaços de 4 cm.
 3. Coloque a carne do passo 1 em uma panela, refogue, adicione a água medida e deixe ferver.
 4. Adicione o rabanete ao passo 3. Quando o rabanete estiver cozido, adicione o molho de soja para macarrão, a cebolinha e o alho, e ajuste o sal se necessário.
-

Суп с говядиной и редькой (Соегоги Мугук)

Ингредиенты

- Говядина 100 г, Дайкон (редька) 300 г, Зеленый лук 50 г, Чеснок 3 зубчика, Соевый соус для лапши (куксичангук) 4 ст. л., Вода 4 стакана, Соль
- **Маринад для говядины:** Соевый соус для лапши 1/2 ст. л., Перец, Кунжутное масло

Способ приготовления

1. Тонко нарежьте говядину и замаринуйте с соевым соусом для лапши, перцем и кунжутным маслом.

2. Нарежьте редьку тонкими ломтиками, а зеленый лук нарежьте кусочками длиной 4 см.
 3. Положите подготовленное мясо в кастрюлю, обжарьте, залейте указанным количеством воды и доведите до кипения.
 4. Добавьте редьку в кастрюлю. Когда редька сварится, добавьте соевый соус для лапши, зеленый лук и чеснок, а при необходимости досолите по вкусу.
-

Sup Daging Sapi dan Lobak (Soegogi Muguk)

Bahan-bahan

- 100g Daging sapi, 300g Lobak putih, 50g Daun bawang kecil, 3 siung Bawang putih, 4 sdm Kecap asin sup mi (guksijanguk), 4 cangkir Air, Garam
- **Bumbu Daging Sapi:** 1/2 sdm Kecap asin sup mi, Lada, Minyak wijen

Cara Memasak

- Iris tipis daging sapi, bumbu dengan kecap asin sup mi, lada, dan minyak wijen.
1. Iris tipis lobak putih, lalu potong daun bawang dengan panjang 4 cm.
 2. Masukkan daging dari langkah 1 ke dalam panci, tumis sebentar, lalu tuang air yang sudah disiapkan dan didihkan.
 3. Masukkan lobak ke dalam langkah 3. Setelah lobak empuk, masukkan kecap asin sup mi, daun bawang, dan bawang putih, lalu koreksi rasa dengan garam jika kurang asin.
-

Canh thịt bò củ cải (Soegogi Muguk)

Nguyên liệu

- 100g Thịt bò, 300g Củ cải trắng, 50g Hành hoa, 3 tép Tỏi, 4 thìa canh Xì dầu nêm súp (guksijanguk), 4 bát Nước, Muối
- **Ướp thịt bò:** 1/2 thìa canh Xì dầu nêm súp, Tiêu, Dầu mè

Cách chế biến

1. Thái mỏng thịt bò, ướp với xì dầu nêm súp, tiêu và dầu mè.

2. Củ cải thái lát mỏng, hành hoa cắt khúc dài 4cm.
 3. Cho thịt bò ở bước 1 vào nồi xào sơ, sau đó đổ lượng nước đã định mức vào đun sôi.
 4. Cho củ cải vào bước 3, khi củ cải chín mềm thì nêm thêm xì dầu nêm súp, hành hoa, tỏi, và dùng muối điều chỉnh lại vị cho vừa ăn.
-

গরুর মাংস ও মূলার স্যুপ (সোয়েগোগি মুগুক)

উপকরণ

- ১০০ গ্রাম গরুর মাংস, ৩০০ গ্রাম মূলো, ৫০ গ্রাম পেঁয়াজকলি, ৩ কোয়া রসুন, ৪ টেবিল চামচ নুডল স্যুপ সয়া সস (গুকসিজাঙ্গুক), ৪ কাপ পানি, লবণ
- **গরুর মাংসের মসলা:** ১/২ টেবিল চামচ নুডল স্যুপ সয়া সস, গোলমরিচ, তিলের তেল

প্রস্তুত প্রণালী ১. গরুর মাংস পাতা করে কেটে নুডল স্যুপ সয়া সস, গোলমরিচ ও তিলের তেল দিয়ে ম্যারিনেট করুন। ২. মূলো পাতলা করে কেটে নিন এবং পেঁয়াজকলি ৪ সেমি মাপে কেটে নিন। ৩. প্যানে ১ নম্বর ধাপের মাংস দিয়ে ভেজে নিন, পরিমাণমতো পানি ঢেলে ফুটিয়ে নিন। ৪. ৩ নম্বর ধাপে মূলো দিন, মূলো সিদ্ধ হলে নুডল স্যুপ সয়া সস, পেঁয়াজকলি ও রসুন দিন এবং লবণ দিয়ে স্বাদ ঠিক করুন।

Bova kaj Daikona Supo (Soegogi Muguk)

Ingrediencoj

- 100g Bovaĵo, 300g Daikono (blanka rafano), 50g Verdaj cepoj, 3 dentoj da ajlo, 4 kuleroj da sojsaŭco por nudela supo (guksijanguk), 4 tasoj da akvo, Salo
- **Bova Spicaĵo:** 1/2 kulero da sojsaŭco por nudela supo, Pipro, Sezama oleo

Instrukcioj

1. Maldike tranĉu la bovaĵon, spicu ĝin per la sojsaŭco por nudela supo, pipro kaj sezama oleo.
2. Tranĉu la daikonon maldike kaj la verdajn cepojn al 4 cm longeco.
3. Metu la bovaĵon de la paŝo 1 en poton, sur-patetu ĝin, aldonu la mezuritan akvon kaj boligu.

4. Aldonu la daikonon al la paŝo 3. Kiam la daikono estas kuirita, aldonu la sojsaŭcon por nudela supo, la verdajn cepojn kaj la ajlon, kaj ĝustigu la salon se mankas.

