



쇠고기장조림



쇠고기장조림

재료

- 쇠고기(우둔살) 600g, 마늘 100g, 메추리알 1줄(판), 물 2컵, 간장 1컵, 설탕 1/3컵, 정종 1/4컵

조리방법

1. 쇠고기는 적당한 크기로 토막을 내어 냄비에 분량의 물을 붓고 거품을 제거하면서 일단 끓인다.
 2. 거품을 걷어낸 다음 분량의 간장과 정종을 넣고 또 한소끔 끓여준다. 간장이 반 분량으로 줄면 통마늘과 메추리알, 설탕을 넣고 은근히 조린다.
 3. 메추리알은 찬물에 넣고 삶아 끓으면 5분 후에 건져 찬물에 여러 번 헹구어 껍질을 벗겨 여러 가지 조림에 넣고 조리면 맛있는 알요리가 된다.
-

Soy Sauce Braised Beef (Soegogi Jangjorim)

Ingredients

- 600g Beef (round / udunsal), 100g Garlic, 1 pack Quail eggs, 2 cups Water, 1 cup Soy sauce, 1/3 cup Sugar, 1/4 cup Sake

Instructions

1. Cut the beef into appropriate sizes, put it in a pot with the measured water, and boil while skimming off the foam.
 2. After skimming off the foam, add the measured soy sauce and sake, and bring to a boil once more. When the soy sauce is reduced by half, add the whole garlic, quail eggs, and sugar, and simmer gently.
 3. Boil the quail eggs in cold water. Once boiling, take them out after 5 minutes, rinse thoroughly in cold water several times, peel the shells, and add them to the braising sauce to make a delicious egg dish.
-

牛肉醬油煮 (Soegogi Jangjorim)

材料

- 牛肉(牛臀肉) 600g, 大蒜 100g, 鵪鶉蛋 1板, 水 2杯, 醬油 1杯, 白糖 1/3杯, 清酒 1/4杯

烹調步驟

1. 牛肉切成合適大小的塊，放入鍋中加定量水煮沸，一邊煮一邊撇去浮沫。
 2. 撇去浮沫後，加入定量的醬油和清酒再煮沸一會兒。當醬油減少到一半時，加入整蒜、鵪鶉蛋和白糖，小火慢燉。
 3. 鵪鶉蛋放入冷水中煮，水開後5分鐘撈出，在冷水中多次沖洗並剝去殼，放入各種醬菜中燉煮即可做成美味的蛋類料理。
-

牛肉醬油煮 (Soegogi Jangjorim)

材料

- 牛肉(牛臀肉) 600g, 大蒜 100g, 鵪鶉蛋 1板, 水 2杯, 醬油 1杯, 白糖 1/3杯, 清酒 1/4杯

烹調步驟

1. 牛肉切成合適大小的塊，放入鍋中加定量水煮沸，一邊煮一邊撇去浮沫。
 2. 撇去浮沫後，加入定量的醬油和清酒再煮沸一會兒。當醬油減少到一半時，加入整蒜、鵪鶉蛋和白糖，小火慢燉。
 3. 鵪鶉蛋放入冷水中煮，水開後5分鐘撈出，在冷水中多次沖洗並剝去殼，放入各種醬菜中燉煮即可做成美味的蛋類料理。
-

牛肉の醤油煮 (ソゴギチャンジョリム)

材料

- 牛肉(ウデ/モモ肉) 600g, にんにく 100g, うずらの卵 1パック, 水 2カップ, 醤油 1カップ, 砂糖 1/3カップ, 清酒 1/4カップ

作り方

- 牛肉は適当な大きさに切り、鍋に分量の水を入れてアクを取りながら一度茹でる。
 - アクを取り除いた後、分量の醤油と清酒を入れてもう一度ひと煮立ちさせる。醤油が半分の量になったら、丸ごとのにんにく、うずらの卵、砂糖を入れてじっくりと煮込む。
 - うずらの卵は冷水に入れて茹で、沸騰してから5分後に取り出し、冷水で何度かすすいで殻をむき、各種の煮物に入れて煮ると美味しい卵料理になる。
-

Bœuf braisé à la sauce soja (Soegogi Jangjorim)

Ingrédients

- 600g de bœuf (tranche), 100g d'ail, 1 paquet d'œufs de caille, 2 tasses d'eau, 1 tasse de sauce soja, 1/3 tasse de sucre, 1/4 tasse de saké

Instructions

- Coupez le bœuf en morceaux de taille appropriée, mettez-le dans une casserole avec l'eau mesurée et faites bouillir tout en écumant.
- Après avoir écumé, ajoutez la sauce soja et le saké mesurés, et portez à nouveau à ébullition. Lorsque la sauce soja est réduite de moitié, ajoutez l'ail entier, les œufs de caille et le sucre, puis laissez mijoter doucement.
- Faites bouillir les œufs de caille dans de l'eau froide. Une fois l'eau bouillante, retirez-les après 5 minutes, rincez-les abondamment à l'eau froide plusieurs fois, égalez-les et ajoutez-les au plat mijoté pour obtenir de délicieux œufs cuits.

Carne de res estofada en salsa de soja (Soegogi Jangjorim)

Ingredientes

- 600g de carne de res (pulpa), 100g de ajo, 1 paquete de huevos de codorniz, 2 tazas de agua, 1 taza de salsa de soja, 1/3 taza de azúcar, 1/4 taza de sake

Instrucciones

1. Corta la carne de res en trozos adecuados, colócala en una olla con el agua medida y hierva mientras retiras la espuma.
 2. Después de retirar la espuma, añade la salsa de soja y el sake medidos, y hierva una vez más. Cuando la salsa de soja se reduzca a la mitad, añade el ajo entero, los huevos de codorniz y el azúcar, y cocina a fuego lento.
 3. Hierva los huevos de codorniz en agua fría. Una vez que hierva, retíralos después de 5 minutos, enjuágalos bien en agua fría varias veces, pélalos y añádelos al estofado para hacer un delicioso plato de huevos.
-

Rindfleisch in Sojasauce geschmort (Soegogi Jangjorim)

Zutaten

- 600g Rindfleisch (Keule), 100g Knoblauch, 1 Packung Wachteleier, 2 Tassen Wasser, 1 Tasse Sojasauce, 1/3 Tasse Zucker, 1/4 Tasse Sake

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in passende Stücke schneiden, mit dem abgemessenen Wasser in einen Topf geben und aufkochen, dabei den Schaum abschöpfen.
 2. Nach dem Abschöpfen die abgemessene Sojasauce und den Sake hinzufügen und nochmals aufkochen. Wenn sich die Sojasauce um die Hälfte reduziert hat, den ganzen Knoblauch, die Wachteleier und den Zucker hinzufügen und bei schwacher Hitze schmoren.
 3. Die Wachteleier in kaltem Wasser zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen nach 5 Minuten herausnehmen, mehrmals in kaltem Wasser abspülen, schälen und zum Schmoren in das Gericht geben, um ein köstliches Eigericht zu erhalten.
-

Carne bovina braisada com molho de soja (Soegogi Jangjorim)

Ingredientes

- 600g de carne bovina (patinho), 100g de alho, 1 pacote de ovos de codorna, 2 xícaras de água, 1 xícara de molho de soja, 1/3 xícara de açúcar, 1/4 xícara de sakê

Instruções

1. Corte a carne bovina em pedaços adequados, coloque em uma panela com a água medida e ferva enquanto remove a espuma.
 2. Após remover a espuma, adicione o molho de soja e o sakê medidos, e deixe ferver novamente. Quando o molho de soja reduzir pela metade, adicione o alho inteiro, os ovos de codorna e o açúcar, e cozinhe em fogo brando.
 3. Cozinhe os ovos de codorna em água fria. Quando ferver, retire após 5 minutos, enxágue bem em água fria várias vezes, descasque e adicione ao cozido para preparar um delicioso prato de ovos.
-

Тушеная говядина в соевом соусе (Соегоги Чанджорим)

Ингредиенты

- Говядина (окорок) 600 г, Чеснок 100 г, Перепелиные яйца 1 упак., Вода 2 стакана, Соевый соус 1 стакан, Сахар 1/3 стакана, Рисовое вино (саке) 1/4 стакана

Способ приготовления

1. Нарежьте говядину на кусочки подходящего размера, положите в кастрюлю с водой и отварите, снимая пену.
 2. После удаления пены добавьте указанное количество соевого соуса и саке, снова доведите до кипения. Когда соус уварится наполовину, добавьте целый чеснок, перепелиные яйца и сахар, тушите на слабом огне.
 3. Отварите перепелиные яйца в холодной воде. После закипания варите 5 минут, затем достаньте, несколько раз промойте в холодной воде, очистите от скорлупы и добавьте в тушеное блюдо.
-

Daging Sapi Braised Kecap Asin (Soegogi Jangjorim)

Bahan-bahan

- 600g Daging sapi (bagian gandik/udunsal), 100g Bawang putih, 1 pak Telur puyuh, 2 cangkir Air, 1 cangkir Kecap asin, 1/3 cangkir Gula, 1/4 cangkir Sake

Cara Memasak

- Potong daging sapi dengan ukuran yang pas, masukkan ke dalam panci dengan air yang sudah disiapkan, lalu didihkan sambil membuang buihnya.
1. Setelah buih dibuang, masukkan kecap asin dan sake yang sudah ditakar, lalu didihkan lagi. Ketika kecap asin menyusut hingga separuhnya, masukkan bawang putih utuh, telur puyuh, dan gula, lalu rebus dengan api kecil.
 2. Rebus telur puyuh dalam air dingin. Setelah mendidih, angkat setelah 5 menit, bilas dengan air dingin beberapa kali, kupas kulitnya, lalu masukkan ke dalam masakan untuk menghasilkan hidangan telur yang lezat.
-

Thịt bò rim nước tương (Soegogi Jangjorim)

Nguyên liệu

- 600g Thịt bò (phần thịt đùi), 100g Tỏi, 1 vì Trứng cút, 2 bát Nước, 1 bát Xi dầu, 1/3 bát Đường, 1/4 bát Rượu Sake

Cách chế biến

1. Thái thịt bò thành miếng vừa ăn, cho vào nồi với lượng nước đã định mức, đun sôi và hớt bỏ bọt.
 2. Sau khi hớt bọt, thêm xì dầu và rượu sake theo định mức rồi đun sôi lại. Khi nước sốt cạn còn một nửa, cho tỏi nguyên tép, trứng cút và đường vào, ninh liu riu trên lửa nhỏ.
 3. Luộc trứng cút trong nước lạnh, khi nước sôi thì vớt ra sau 5 phút, xả nhiều lần bằng nước lạnh, bóc vỏ rồi cho vào món rim để tạo nên món trứng ngon tuyệt.
-

সয়া সসে ব্রেজড গরুর মাংস (সোয়েগোগি জাংজোরিম)

উপকরণ

- ৬০০ গ্রাম গরুর মাংস (শ্যাক্স বা রাউন্ড অংশ), ১০০ গ্রাম রসুন, ১ প্যাক কোয়েল পাখির ডিম, ২ কাপ পানি, ১ কাপ সয়া সস, ১/৩ কাপ চিনি, ১/৪ কাপ সাকে

প্রস্তুত প্রণালী ১. গরুর মাংস উপযুক্ত মাপে কেটে হাঁড়িতে পরিমাণমতো পানি দিয়ে ফেন ফেলে দিয়ে সিদ্ধ করুন। ২. ফেন তুলে নেওয়ার পর পরিমাণমতো সয়া সস ও সাকে দিয়ে আরও একবার ফুটিয়ে নিন। সয়া সস অর্ধেক কমে গেলে আস্ত রসুন, কোয়েল পাখির ডিম ও চিনি দিয়ে মৃদু আঁচে রান্না করুন। ৩. কোয়েল পাখির ডিম ঠান্ডা পানিতে দিন, ফুটে উঠলে ৫ মিনিট পর তুলে নিয়ে ঠান্ডা পানিতে কয়েকবার ধুয়ে খোসা ছাড়িয়ে বিভিন্ন ব্রেজড খাবারে দিলে সুস্বাদু ডিমের পদ তৈরি হয়।

Brazita Bovaĵo en Sojsaŭco (Soegogi Jangjorim)

Ingrediencoj

- 600g Bovaĵo (trancheto), 100g Ajlo, 1 pakaĵo da koturnaj ovoĵ, 2 tasoĵ da akvo, 1 taso da sojsaŭco, 1/3 taso da sukero, 1/4 taso da sakeo

Instrukcioj

- Tranĉu la bovaĵon en taŭgajn grandecojn, metu ĝin en poton kun la mezurita akvo, kaj boligu dum forigo de la ŝaŭmo.
- Post forigo de la ŝaŭmo, aldonu la mezuritan sojsaŭcon kaj sakeon, kaj boligu denove. Kiam la sojsaŭco reduktiĝas al duono, aldonu la tutajn ajlojn, la koturnajn ovojn kaj la sukeron, kaj milde kuiru ĝin.
- Boligu la koturnajn ovojn en malvarma akvo. Kiam ili bolas, elprenu ilin post 5 minutoj, lavu ilin bone en malvarma akvo plurfoje, senŝeligu ilin, kaj aldonu ilin al la braisitaĵo por fari bongustan ovmanĝaĵon.

