

해물라면찜

신선한 해물과 아삭한 콩나물을 넣어 풍부한 맛을 자랑하는 이색적인 라면 요리입니다.

재료 준비

- **주재료:** 라면 1개, 콩나물 50g, 미더덕 30g, 조개 100g, 새우 3마리, 실파 2뿌리
- **양념:** 고춧가루 1큰술, 설탕 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 생강즙 약간, 국간장 1작은술, 소금·후추 약간
- **기타:** 식용유 1큰술, 찹쌀가루 1큰술, 조개국물 3/4컵, 참기름 1작은술, 통깨 약간

조리 순서

1. **콩나물 찌기:** 손질한 콩나물은 찜통에 넣어 1분간 찌냅니다.
2. **면 삶기:** 라면은 끓는 물에 삶은 뒤, 찬물에 헹구어 물기를 빼 준비합니다.
3. **양념장 끓이기:** 팬에 식용유를 두르고 분량의 양념을 넣은 뒤, 조개국물을 부어 끓입니다.
4. **해물 조리:** 3번의 팬에 찌둔 콩나물과 미더덕, 조개, 새우를 넣고 익힙니다. 재료가 익으면 물에 푼 찹쌀가루를 넣어 농도를 맞춥니다.
5. **완성:** 준비된 라면 위에 4번의 해물찜을 붓고, 참기름(기호에 따라), 통깨, 실파를 뿌려 마무리합니다.

Seafood Ramen Jjim (Braised Seafood Ramen)

A unique dish that brings out a rich flavor by combining fresh seafood and crunchy bean sprouts with ramen.

Ingredients

- **Main:** 1 pack of Ramen, 50g bean sprouts, 30g sea squirt (mideodeok), 100g clams, 3 shrimp, 2 stalks of green onion
- **Seasoning:** 1 tbsp red chili powder, 2 tsp sugar, 1 tsp minced garlic, a dash of ginger juice, 1 tsp soy sauce, a pinch of salt and pepper

- **Others:** 1 tbsp cooking oil, 1 tbsp glutinous rice flour, 3/4 cup clam broth, 1 tsp sesame oil, a sprinkle of sesame seeds

Instructions

1. **Steam bean sprouts:** Clean the bean sprouts and steam them in a steamer for 1 minute.
2. **Boil noodles:** Boil the ramen noodles in boiling water, then rinse them in cold water and drain.
3. **Prepare sauce:** Heat cooking oil in a pan, add the seasoning ingredients, and pour in the clam broth to boil.
4. **Cook seafood:** Add the steamed bean sprouts, sea squirt, clams, and shrimp into the pan. Once cooked, thicken the sauce with the glutinous rice flour dissolved in water.
5. **Serve:** Place the prepared ramen on a plate, pour the seafood mixture over it, and garnish with sesame seeds and chopped green onion.

海鮮拉麵蒸 (海鮮拉麵蒸)

加入新鮮海鮮與爽脆豆芽，風味更加豐富的特色拉麵料理。

食材準備

- **主料:** 拉麵 1 包、豆芽 50g、海鞘 30g、貝類 100g、蝦 3 隻、青蔥 2 根
- **調料:** 辣椒粉 1 大匙、糖 2 小匙、蒜末 1 小匙、薑汁 少許、醬油 1 小匙、鹽與胡椒 少許
- **其他:** 食用油 1 大匙、糯米粉 1 大匙、貝類高湯 3/4 杯、香油 1 小匙、芝麻 少許

烹飪步驟

1. **蒸豆芽:** 將處理好的豆芽放入蒸鍋中蒸 1 分鐘。
2. **煮麵:** 將拉麵放入沸水中煮熟，撈出後用冷水沖洗並瀝乾備用。

3. **製作調味汁:** 在平底鍋中倒入食用油，加入所有調料與貝類高湯煮沸。
4. **烹調海鮮:** 將蒸好的豆芽、海鞘、貝類、蝦放入鍋中，煮熟後加入糯米粉水勾芡。
5. **完成:** 將步驟 4 的海鮮醬料淋在準備好的拉麵上，撒上芝麻與蔥花即可。

海鮮拉面蒸 (海鮮拉面蒸)

加入新鮮海鮮與爽脆豆芽，風味更加豐富的特色拉面料理。

食材准备

- **主料:** 拉面 1 包、豆芽 50g、海鞘 30g、貝類 100g、蝦 3 只、青蔥 2 根
- **调料:** 辣椒粉 1 大匙、糖 2 小匙、蒜末 1 小匙、姜汁 少许、酱油 1 小匙、盐与胡椒 少许
- **其他:** 食用油 1 大匙、糯米粉 1 大匙、貝類高汤 3/4 杯、香油 1 小匙、芝麻 少许

烹饪步骤

1. **蒸豆芽:** 將处理好的豆芽放入蒸锅中蒸 1 分钟。
2. **煮面:** 將拉面放入沸水中煮熟，撈出后用冷水冲洗并沥干备用。
3. **制作調味汁:** 在平底鍋中倒入食用油，加入所有調料與貝類高湯煮沸。
4. **烹調海鮮:** 將蒸好的豆芽、海鞘、貝類、蝦放入鍋中，煮熟後加入糯米粉水勾芡。
5. **完成:** 將步驟 4 的海鮮醬料淋在准备好的拉面上，撒上芝麻與蔥花即可。

海鮮ラーメン蒸し (ヘムラーメンチム)

新鮮な海鮮とシャキシャキの豆もやしをたっぷり入れ、風味豊かに仕上げたユニークなラーメン料理です。

材料

- **メイン:** ラーメン 1袋、豆もやし 50g、ミドボヤ 30g、貝 100g、エビ 3尾、わけぎ 2本
- **ヤンニョム (味付け):** 粉唐辛子 大さじ1、砂糖 小さじ2、おろしにんにく 小さじ1、生姜汁 少々、濃口醤油 小さじ1、塩・胡椒 少々
- **その他:** サラダ油 大さじ1、もち米粉 大さじ1、貝の出し汁 3/4カップ、ごま油 小さじ1、ごま 少々

作り方

1. **豆もやしを蒸す:** 下処理した豆もやしを蒸し器に入れ、1分間蒸します。
2. **麺を茹でる:** 沸騰したお湯でラーメンを茹で、冷水で洗って水気を切っておきます。
3. **タレを作る:** フライパンにサラダ油を熱し、ヤンニョムの材料を全て入れ、貝の出し汁を加えて煮立たせます。
4. **海鮮を煮る:** 3のフライパンに蒸した豆もやし、ミドボヤ、貝、エビを入れ、火が通ったら水溶きもち米粉を加えてとろみをつけます。
5. **仕上げ:** 茹でておいたラーメンの上に4をかけ、お好みでごま油、ごま、刻んだわけぎを散らして完成です。



RECIPE