

김치찌개

돼지고기 목살 물(쌀뜨물) 넣고 끓임. 고기 기름 맛이 중요. 오래 끓일수록 좋음. 된장을 넣어도 좋음.

익은 김치 투하
고추, 대파 송송 찍�어 넣음
마늘 1숟갈 정도
국간장 한숟갈
새우젓
고춧가루(고운것+굵은것)
양파
두부

쌀뜨물 보관은 4~5일 정도 된다 함.

쌀 씻기
첫 물은 그냥 버림
둘째, 셋째 쌀뜨물을 보관

계란후라이
들기름
계란
국간장

From:
<https://theta5912.net/> - reth

Permanent link:
<https://theta5912.net/doku.php?id=public:recipes:%EA%B9%80%EC%B9%98%EC%B0%8C%EA%B0%9C>

Last update: 2021/03/13 02:26

