

김치찌개

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

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

살뜨물 보관은 4~5일 정도 된다 함.

쌀 씻기
첫 물은 그냥 버림
둘째, 셋째 쌀뜨물을 보관

계란후라이
들기름
계란
국간장

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

Permanent link:
<http://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

