

KOREAN COOKING

韓國料理

王峻連 著

(韓國食生活開發研究會 會長)

半萬年の 傳統を 集大成한 生活文化의 極致!

營養管理를 위한 主婦에게!
傳統文化를 알아야 할 現代女性에게!
맛을 第一主義로 삼는 美食家에게!
料理研究를 위한 學生에게!
韓國을 알려는 外國人에게!
海外同胞의 膳物用으로!



全面 컬러

KOREAN COOKING

1200 種에 달하는
韓國料理를 藝術의 경지까지 끌어올린

王峻連 著

(韓國食生活開發研究會會長)

韓國料理

韓國料理 / 次例



韓國料理의 概觀

序 論	23
韓國料理의 特徵	23
韓國의 飲食	24
韓國料理의 種類	25
韓國料理의 材料	26
양념과 食習慣	28
韓國料理의 調理	29



調味料과 高명

調味料	39
香辛料	41
高 名	42



床차림과 食事禮節

床차림	47
여러가지 床	47
원반 47/책상반 47/돌상 48/두리반 48	
여러가지 器皿	48
床차리기	51
반상 51/면상 54/주안상 54/교자상 55	
/얼교자상 56/돌상 56/큰상 57/ 제상 57/폐백 60	
食事중의 禮節	62
食後の 禮節	64



宮中料理와 時食·節食

床의 種類	67
어상 67/수라상 67/왕족의 상 67/진연상 68/큰상 68/돌상 69/명절상 69/놀이상 70/사냥 때의 상 70/능행 때의 상 70/제사 71	
宮中飲食의 調理	72
수라-비빔수라 72/죽-낙화생죽 73/타락죽 73/미음과 응이-갈분응이 73/울무응이 73/면과 만두 73/탕(국)-참외탕 74/무우황북이탕 74/곽탕 74/난탕 74/어알탕 75/조치와 찜-절미된장조치 75/오이강정 75/신선로와 전골-노루전골 76/낙지전골 76/구절판 76/기타 찬물 77/후식류 78	

名節料理	79
정월초하루 80/정월대보름 80/중화절식 81/중삼절식 82/등석절식 82/단오절식 82/유두절식 83/삼복절식 83/팔월추석 84/중양절식 84/동지절식 85/납평절식 85/정월음식 85	
節 食	85
겨울음식 85/봄음식 86/여름음식 86/가을음식 87	



郷土料理

咸鏡道料理..... 91

원산의 명태식혜 91

平安道料理..... 91

강계의 갯국 91/평양의 노티 92/의주의 오색경단 92

黃海道料理..... 92

안악의 울란 92/해주의 닭고기비빔밥 92/해주의 되비지탕 93/봉산의 무우찜 93

京畿道料理..... 94

개성의 우메기 94/개성의 순대 94/인천의 조개죽 95/경기도 호박범벅 95/경기도 산초장 95/경기도 오징어순대 95

江原道料理..... 96

춘천의 막국수 96/원주의 옥수수차 97/낙산의 전복죽 97/강원도 올챙이묵 97

忠淸道料理..... 97

충주의 내장탕 97/충청도 고추젓 98/충청도 감자부침 98/충청도 말린묵볶음 99

全羅道料理..... 99

전주의 천어탕 99/광산의 용봉탕 99/광주의 애저 99/목포의 생낙지회 100/전라도 꼬막무침 100/전라도 갯집죽 100

慶尙道料理..... 101

대구의 따로탕 101/동래의 파전 102/부산의 재첩국 102/안동의 무우식혜

102/울진의 은어국수 102/경상도 풍어장국 102/경상도 두루치기 103

濟州道料理..... 103

제주도 톨국 103/제주도 닭엿 103



調理의 實際

밥..... 109

콩밥 110/밤밥 110/은행밥 110/오곡밥 111/비지밥 111/고구마밥 112/김치밥 112/무우밥 112/약밥 113/울무밥 113/비빔밥 114/강남콩밥 115/콩나물밥 115/볶음밥 116/보리밥 117/차수수밥 117/야채밥 118/찰밥 119/차조밥 119/미역줄기밥 120/부동팔밥 120/죽순밥 120/팔밥 ①②③ 121/굴밥 121/고사리밥 122/감자밥 122



국·탕(湯)..... 125

콩나물패주국 125/갈비탕 125/계삼탕 126/배추숙대국 127/미역국 128/완자탕 129/냉이국 130/아욱국 131/두굴탕 132/대구탕 132/양국 133/조개국 134/육개장 135/가자미완자국 136/청포탕국 136/평탕 137/닭곰탕 137/곰국 137/도미국 138/용봉탕 138/미역냉국 138/생치국 139/북어국 139/선지국 139/동태국 140/무우맑은장국 140/넙치국 140/조개완자탕 141/열무된장국 141/움파장국 141/초계탕 142/우거지국 142/영계백숙국 143/설렁탕 143/추어탕 143/송이국 144/애탕국 144/준치국 144/달걀탕 145/실파장국

146/꼬리곰탕 146/마른새우아욱국 147
/오이냉국 148/오이무름국 149/숙음
배추국 149/닭볶음탕 150/굴국 150/
모시조개된장국 151/고사리국 152/토
란국 153/두부국 154/표고냉국 154/해
삼탕 154/조기국 155/초교탕 155/흑임
자수탕 155/호박알국 156



면 (麵) 159

국수냉면 159/김치국수냉면 159/군만두
160/김치냉면 160/떡국 161/편수 162
/콩국수냉면 163/콩국수 163/ 굴린만두
164/만두국수장국 165/비빔국수 166/
녹두밀국수 167/동치미냉면 167/깻국
냉면 167/비빔냉면 168/난만두 169/
떡만두국 170/생치만두 171/수제비
171/온면 172/준치만두 172/국수장국
173/냉면(평양냉면) 174/생떡국 175/
쟁반국수 175/볶음국수 176/칼국수
176/잡채국수 177/만두국 178/삼색국
수 179/어만두 180/밀국수 180



죽 · 미음 183

강냉이죽 183/홍합죽 184/흰죽 184/호
두죽 185/전복죽 185/아욱죽 185/호
콩죽 186/율자죽(밤죽) 186/조미음
186/녹두죽 187/잣죽 187/숙미음 187
/행인죽(살구씨죽) 187/닭죽 188/떡
암죽 188/흰미음 188/어죽 188/식혜
암죽 188/근대죽 189/김치죽 189/오
미자응이 189/깨죽 190/삼합미음 190/
콩죽 190/녹두미음 191/애호박죽 191

/무우죽 191/콩나물죽 192/율무죽 192
/팔죽 192



전 골 195

양전골 195/무우와저지 195/도미전골
196/굴전골 197/신설로 198/김치전골
199/쇠고기전골 200/배추남비 201/닭
전골 202/송이전골 203/곱창전골 204
/삼육전골 205/생선전골 205/콩팥전
골 206/두부전골 207/대합전골 208/
조개전골 209/생치전골 209/생굴전골
210/낙지전골 211/푼고추전골 212/야
채모듬전골 212



찌개 (조치) 215

굴비찌개 215/생멸치찌개 215/고추장
찌개 216/붕어찌개 216/민물고기찌개
216/두부찌개 ① 217/명란젓찌개 218
/호박오가리찌개 218/방어고추장찌개
219/동태찌개 220/김치찌개 221/광어
매운탕 221/송어찌개 222/붕어찌개
222/호박찌개 222/조기찌개 223/닭볶
장찌개 224/콩비지찌개 225/뱅어매운
탕 225/민어매운탕 226/민어찌개 227
/닭게찌개 228/새우젓찌개 228/푼고
추뚜가리 229/두부고추장찌개 230/도
루묵찌개 231/암치찌개 231/된장찌개
232/순두부찌개 233/두부찌개 ② 234
/우거지찌개 234/썩된장찌개 234/동
태매운탕 235/시래기찌개 235/콩치찌
개 236



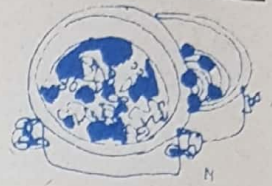
찜 239

가지찜 239 / 김치잎쌈찜 239 / 사태찜 241/우설찜 242/무우선 242/돼지갈비찜 243/대하찜(새우찜) 244/배추잎쌈찜 245/송이버섯찜 246/고추찜 247/도미찜 248/계찜 249 / 통닭찜 250 / 달걀새우찜 251/알찜 251/ 양찜 252 / 고등어찜 253/닭전채 254 /돼지갈비튀김찜 255/돼지족찜 256/두부찜 257/채소알찜 258/깻잎찜 259 / 오이선 259 / 토란찜 260/죽순찜 261/닭찜 263 / 전복찜 264/갈비떡찜 265/오징어찜 266/제육삼색찜 267/등골찜 268/호박선 269/쇠족찜 270/두부알찜 271/대합찜 272/부레찜 273/내장찜 273/생선묵찜 274/양파찜 275/북어찜 276



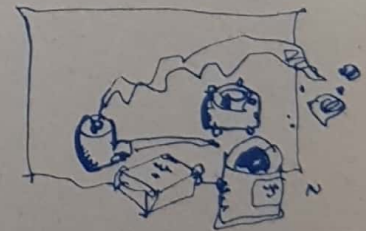
구 이..... 279

갈비구이(쇠갈비) 279/간구이 279/콩팔구이 280/낙지구이 281/갈치구이① 281/청어구이 282/닭고기구이 282/조기양념장구이 283/도미소금구이 284/대구구이 284/쇠고기구이(불고기) 285/두부구이 285/북어구이 285/염통구이 286/은어구이 286/민어구이 287/대합구이 288/홍합구이 288/생치구이 289/내장구이 289/동태양념구이 289/소라구이 290/깻잎구이 290/장어구이①② 291/더덕구이 292/방어구이 292/오징어구이 293/암치구이 293 / 새우구이 294/제육구이 294/가지구이 295/패주구이(꼬치구이) 295/닭계구이 296/콩치양념장구이 297/갈치구이② 297/송이버섯구이 297/삼치구이 298/김구이 298/뱅어포구이 298/곱창구이 299/홍어구이 299/도루묵양념구이 300



조 림..... 303

갈치조림 303/뚝뚝이조림 304/마른새우조림 304 / 소라조림 305 / 토란조림 305/죽순조림 306/달걀조림 307/닭조림 307/연근조림 308/콩치조림 308/돼지고기다시마조림 309/전복초 310/전갱이(아지)조림 311/삼치조림 312/돼지고기쌈조림 312/광어조림 313/물오징어조림 314/간조림 315/돼지간조림 315/돼지갈비튀김조림 316/ 두부조림 316/약포조림 317 / 쇠고기장조림 317 / 풋고추조림 317/감자조림 318 / 가지조림 318 / 다시마조림 318/홍합초 319 / 해삼초 319/쇠고기야채조림 320 / 도미조림 321 / 멸치조림 321 / 고등어조림 322 / 당근조림 322 / 무우조림 323 / 붕어조림 323 / 민어조림 324 / 삼합초 324 / 북어조림 324 / 제육조림 325 / 우렁조림 325 / 조기조림 325 / 제육완자조림 326 / 콩조림 326



볶 음..... 329

느타리버섯볶음 329/송이버섯볶음 329 / 닭볶음 330/생치볶음 330/콩나물볶음 330/떡볶이 331/콩팔볶음 332 / 제육볶음 332/오이뱃두리 333/풋고추볶음 334/싸리버섯볶음 335 / 두부볶음 336/치넌볶음 337/염통볶음 337/낙지볶음 338/간볶음 339/두릅볶음 339/호박볶음 339/도토리볶음 340/툇나물볶음 340/양볶음 341/가지볶음 341/무우말랭이볶음 342



전 유어 345

가자미전 345/등골전 345/생선부스럭전(고물전) 346/해삼전 346/두골전 346/뱅어전 346/두릅전 347/민어전 347/굴전 347/고사리전 348/김치전 348/대합완자전 348/풋고추전 349/도미전 350/대구전 350/표고버섯전 351/돈전 352/간전 353/동태전 353/새우전 354/게살전 354/광어전 355/감자전 355/양파전 356/양전 356/처넛전 357/달걀지짐 357/간동구리 358/호박전 359/우설전 360/빈대떡 360/가지전 361/쇠고기전(너비아니전) 361



산 적 362

평섭산적 362/호박전 362/김치적 363/송이산적 364/삼합산적 365/돼지고기파말이적 365/미나리적 366/상어알적 366/생선산적 367/파산적 368/마늘적 369/제육장산적 369/간산적 370/누름적 371/장산적(섭산적) 372/제육산적 373/염통산적 374/부추적 375/지라산적 375/떡산적 376/토란산적 377/돼지고기파산적 378/화양적 378/생선꼬치산적 379/어묵산적 380/생선섭산적/채소삼색산적 381/잡산적 381



튀 김 385

가지튀김 385/생선튀김 386/생선백설튀김 387/연근튀김 387/콩치튀김 388/잡채튀김 388/새우튀김 389/동태튀김 390/다시마튀김 391/생치튀김 391/오징어튀김 392/알쌈튀김 392/감자튀김 393/굴튀김 394/뱅어튀김 394/김부각 395/닭튀김 396/고사리튀김 397/채소튀김 397/송이버섯튀김 397/표고버섯튀김 398/쇠고기튀김 398/깻잎튀김 399/고구마튀김 399/양파튀김 399



회 403

병어회 403/굴회 403/미나리감회 404/도미회 405/전복숙회 406/문어회 406/홍어회 407/성게회 407/두릅숙회 408/광어회 408/멍게회 409/전복회 409/민어회 410/상어숙회 410/육회 411/대하회 411/두부회 412/미나리회 412/동조개(조갯살)회 413/콩치회 413/해삼초회 414/삼색(해삼·멍게·생복)회 415/조개회 415/대합숙회 415/우렁이회 415/간·처넛회 416/생굴초회 416/생미역초회 416/뱅어숙회 416/낙지숙회 417/썩갯회 417/파강회 418/잉어회 418/오징어회 419/해삼회 420



숙 채 423

가지나물 423/고비나물 423/묵무침 424/고사리나물 424/느타리나물 425/물썩나물 425/썩갯나물 426/부추나물 426/미나리나물 426/냉이조개무침 427/미역나물 427/오이나물 428/청포묵부침 428/죽순무침 429/김무침 429/콩

나물냉채 430/박나물 430/시금치나물 431/잡채 432/갯잎나물 433/무우나물 433/호박오가리나물 433/두릅나물 434/이주까리잎나물 434/호박나물 434/숙주나물 435/도라지나물 435/취나물 435/콩나물 436/툇나물무침 436



냉 · 숙채..... 437

생오이선 437/생미역초채 438/무우생채 438/해파리겨자채 439/제육냉채 440/더덕생채 441/제육겨자채 442/파래무침 443/미나리생채 443/닭고기겨자채 444/당근무우냉채 445/과실채 445/탕평채 446/닭고기실백즙냉채 446/도라지생채 447/오이생채 447/도토리묵무침 447/호도즙냉채 449/채소깨즙채 449/달래무침 449



쌈..... 450

쌈장 450/상치쌈 451/미역쌈 451/김쌈 451/다시마쌈 451/취쌈 451/배추잎쌈 451/갯잎쌈 452/양배추잎쌈 452/호박잎쌈 452/이주까리잎쌈 452/머위쌈 452



포..... 455

노루포/ 455/민어포 455/대구포 455/육포 456/염포 456/편포쌈 456/암치포 457/약포 457/마른문어쌈 457/칠보편포 457/육포쌈 458/편포 458/장

포 458/대추편포 459



마른반찬..... 460

굴비 460/김자반 460/매듭자반 460/대하무침 460/멸치무침 461/자반미역볶음 461/오징어무침 461/북어무침 461/미역자반 462/파래무침 462/마른가자미무침 462/어란 462



편육..... 463

제육편육 463/족편 464/족장과 465/양지머리편육 465/돼지머리편육 466/용봉족편 466/우설편육 467/콩팥편육 467/돼지족편육 468/쇠머리편육 468



김치..... 471

고춧잎김치 471/무우짬지 471/무우오가리김치 471/쑥갓김치 472/고구마줄기김치 472/풋배추절국김치 472/동아석박지 472/오이소박이 473/동치미 474/나박김치 475/돌나물김치 475/툇김치 476/연꽃동치미 476/배추통김치 (김장김치) 477/열무김치 477/무우청김치 478/석박지 478/박김치 478/풋배추물김치 479/비늘김치 479/배추즉석김치 479/부추김치 480/보쌈김치

480/보쌈김치 480/깍두기 480/갯김치
481/풋배추김치 481/미나리김치 481/
파김치 482/장김치 482/백김치 483/
오이물김치 483/시금치김치 483/무우
장아찌김치 484/가지김치 484/총각김
치 484/물김치 485/장아찌김치 485/
오이김치 485/담김치 486/고들빼기김
치 486



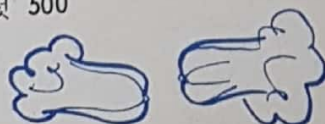
장아찌.....487

감장아찌 487/가지장아찌 487/콩잎 장
아찌 488/마늘종장아찌 488/도토리묵
장아찌 488/미나리장아찌 488/풋고추
장아찌 489/오이장아찌(오이지) 489/
마늘장아찌 490/무우말랭이장아찌 490
/고춧잎장아찌 491/전복장아찌 491/
더덕장아찌 491/갯잎장아찌 492/미역
장아찌 492/무우장아찌 492/배추장아
찌 493/어포장아찌 493/오이고추장장
아찌 493/파장아찌 494 / 송이장아찌
494/열무장아찌 494



젓.....495

가자미젓 495/갈치젓 495 / 대구알젓
495/모쟁이젓과 병어젓 496/황석어젓
496/새우젓 496/소라젓 496 / 조기젓
496 / 굴젓 497 / 어리굴젓 497/청어젓
497/게젓 498/창란젓 498/조개젓 499
/ 명란젓 499 / 고등어젓 499 / 멸치젓
499/오징어젓 500



떡.....503

개피떡 503/거피팔시루떡 503/경단①
② 504/꽃떡 505/녹두떡 505/시루떡
506/인절미 507/절편 507/송편 508/
무지개떡 509/두텁떡 509 / 두견화전
509/백설기 510/돈전병 510/꿀떡 511/
증편 511/녹말떡 512/대추단자 512 /
깨떡 513/백편 513/주악 513



과 자.....514

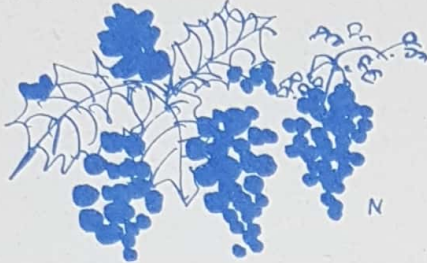
油果-매작과 514/산승 515 / 만두과
516/채소과 517/약과 517/煎果(正果)
-건포도전과 517/모과전과 517/인삼
전과 517/생강전과 518/꿀전과 518/
당근전과 519/연근전과 519/청매전과
520/도라지전과(길경전과) 520 / 熟果
-울란 520/생란 520/조란 520/대
추초 ① 521/밤초 521/대추초② 522/
꽃감쌈 522/茶食-송화다식 523/흑임
자다식 523/강분다식 523 / 녹말다식
523/쌀다식 523/밤다식 524 / 콩다식
524/승점초다식 524/엿강정 - 깨엿강
정 524/갯엿강정 525/들깨엿강정 525/
땅콩엿강정 526/호두엿강정 527/콩엿
강정 527/강정 - 사색빈사과 528 / 삼
색빈사과 528



차.....533

오미자차 533/옥수수차 533/마가목차
533/결명자차 534/계피차 534/밀감증
차 535/꿀차 535/생강차 535/ 모과차

536 / 굴피차 537 / 인삼차 537 / 구기차
537 / 작설차 537 / 유자차 538 / 여지장
538 / 제호탕 538 / 호두차 538 / 온천탕
539 / 동백잎차 539 / 석류차 539 / 오가피
차 539 / 다시마차 539



화 채..... 540

배숙 540 / 가련수정과 540 / 굴화채 541 /
사과화채 541 / 수정과 542 / 딸기화채
543 / 떡수단 543 / 신사화채 543 / 복숭아
화채 543 / 미시 544 / 배화채 544 / 원소
병 545 / 앵두화채 545 / 유자화채 545 /
진달래화채(화면) 545 / 보리수단 546 /
책면 546 / 식혜 546 / 수박화채 547



술..... 548

오디주 549 / 두견화주 549 / 여름밀감주
549 / 머루주 549 / 마늘주 550 / 포도주
550 / 송엽주 551 / 딸기주 551 / 자두주
551 / 국화주 551 / 매실주 551 / 다래주
①② 552 / 모과주 552 / 인삼주 552 / 보
리수주 552 / 사과주 552



改善料理..... 553

도토리국수비빔 555 / 새우튀김국수 555
/ 가락국수 555 / 유부국수 556 / 냉밀국

수 556 / 된장국수 556 / 순대국 556 / 찌뽕
(대용식) 557 / 영양뽕 557 / 돼지고기전
골 557 / 돼지간 요리 558 / 돼지갈비구이
558 / 토끼고기 고추장조림 558 / 감자잡
탕 559 / 고구마주먹밥 559 / 고구마와사
과조림 559 / 달걀말이 559 / 토끼고기전
골 560 / 토끼고기찜 560 / 토끼고기불고
기 560 / 감자볶음밥 560 / 고구마만두
561 / 두부양념구이 561 / 미숫가루 561 /
야채튀김 561 / 짬뽕이 562 / 순두부탕
562 / 된장국수 562



장 담그기..... 563

간장 563 / 밀가루고추장 563 / 막장 563
/ 청국장 563 / 참쌀고추장 564



도시락 565

잡곡도시락 565 / 주먹밥도시락 565 / 김
밥도시락 566 / 불고기도시락 567 / 직장
도시락 568 / 통근도시락 568 / 국민 학교
도시락 569 / 튀김만두도시락 569 / 모듬
도시락 570 / 생선전도시락 570



食生活 힌트 571

附 錄 589

索 引 607

寫眞撮影 / 金東洙 / 俞鎮世

충청도 말린 묵볶음

□ 재 료

묵 말린 것	200 g
쇠고기	150 g
동근파	1 개
당근	50 g
콩기름	큰술 1
달걀	1 개
마늘	2 쪽
실고추	첫술 1
실백	첫술 1
후춧가루	첫술 1/2

■ 만드는 법

- ① 말려 둔 묵을 미지근한 물에 불려 약한 불에 엮어 완전히 불린다.
- ② 쇠고기를 잘게 썰고, 당근·동근파도 썰어 각각 기름에 볶아 둔다.
- ③ 달걀은 지단을 부쳐 채쳐 둔다.
- ④ 불린 묵과 볶아 둔 쇠고기·당근·동근파를 섞어 다시 살짝 볶으며 간장으로 간을 맞춘다.
- ⑤ 그릇에 담고 실백·실고추를 알지단 채와 함께 윗 고명으로 얹어 낸다.

※ 묵은 도토리묵이 더욱 좋지만 녹두묵도 상관없다.
가을에 말려두었다 봄·여름에 먹도록 저장해 두면 언제나 쉽게 묵볶음을 맛볼 수 있다.

■ 전라도 요리

평야가 많고 황해와 남해에 연해 있는 전라도는 오곡과 해산물이 풍부할 뿐만 아니라 전통적으로 주부들의 음식 솜씨가 뛰어난 곳이기도 하다.

호남의 반가나 부유층에서 몸을 보(補)하기 위해 먹던 애저(兒猪)는 값진 요리의 하나이다.

또 말린 문어를 칼로 오리거나 저며서 큰상이나 제사 상에 장식하는 일은 정성과 기교가 담긴 것이며, 바다장어를 이용한 요리도 있다.

그러나 무엇보다 전라도 지방의 향토 음식은 각종 해산물을 재료로 하여 만드는 것 같아라 하겠다. 대합·바지락·꽃두기에서부터 황석어·갈치에 이르기까지 그 종류와 방법은 다양하다.

그밖에 고들빼기 김치·갯쌈 김치·나주박지·석박지 등의 김치류도 빼놓을 수 없다.

전주의 천어탕

천어탕은 민물고기로 만드는 조치다. 민물고기로는 붕어·날치·쏘가리·메기 등 어느 것이나 좋다. 이 천어탕은 특히 술안주로 좋다.

■ 만드는 법

- ① 물고기는 배를 따서 깨끗이 씻은 다음 소금을 약간 뿌려 살짝 짜 낸다.
- ② 열무를 삶아 간장으로 양념하여 뚝배기에 담고 그 위에 짜 둔 물고기를 얹는다.
- ③ 붉은 고추를 맷돌에 갈아 고기 위에 얹고 멸치국물을 흥건하게 잠길 정도로 붓는다.
- ④ 한소끔 끓여 파·동근파·풋고추·당면 불린 것을 넣고 잠시 끓인 후 상에 올리기 직전에 썩갠 것을 넣는다.
- ⑤ 뼈가 익은 물고기일 때는, 찌 때 식초를 약간 뿌리고 상치일을 넣으면 뼈가 물러진다.

광산의 용봉탕

전남 광산군 송정읍 서정리에 가면 황룡강 기슭을 따라 용봉탕을 끓이는 집들이 줄을 이어서 있다고 한다. 거기서 시작되어 전남 지방에 용봉탕이 유행하기 시작되었다고 한다.

용봉탕이란 잉어와 닭을 한데 섞어 끓인 국을 말하는데 광산의 용봉탕은 자라와 닭을 한데 섞어 고은 것이다.

자라는 스테미너를 돕는 식품으로 널리 알려져 있다. 특히 피로 회복의 효능이 빠르고 빈혈증, 산후 부인들의 허약한 체질을 보하는 데 좋다.

■ 만드는 법

- ① 자라는 머리와 쓸개를 뽑아 내고 닭은 털을 뽑아 깨끗이 손질해 둔다.
- ② 펄펄 끓는 물에 자라와 닭을 넣고 참쌀과 멥쌀을 반반씩 섞은 것 한줌, 마늘 3 통, 된장과 소금으로 간을 맞춰 약 1 시간쯤 끓인다.
- ③ 국물이 보양하게 고아졌으면 국물은 뜨겁게 하여 마시고, 고기는 잘게 찢어 초장에 찍어 먹는다.

광주의 애저

광주를 중심으로 전남 지방에서 많이 해 먹는



韓國料理

1976年 4月 25日 初版發行

1976年 6月 25日 4 版發行

定價 15,000원

著者 王 峻 連

發行處 鮮文出版社

서울特別市鍾路區樂園洞243—3

電話 ㉠ 8200 · ㉡ 1635

登錄年月日：1973年 11月 23日

登錄番號：가 第1—282號

原色寫真製版：판코리아/大一精版

原色印刷：平和堂印刷(株)

黑白寫真 및 印刷：白旺社印刷所

表紙製作：高麗바인더

鐵印：바른손

本文組版 및 轉寫：二友印刷(株)

寫真植字：金星寫植/榮祐寫植

無斷複製 및 轉載 不許：落張 破本은 交換해드립니다

KOREAN COOKING