

## \*\* 떡볶이 (トッポキ) \*\*



재 료 : 떡볶이 떡 200g, 어묵 2장, 고추장 3큰술  
 육수 300ml, 물엿 3큰술

**고추장+케찹 떡볶이 → 고추장2큰술, 케찹3큰술**

1. 어묵을 먹기 좋은 크기로 잘라서 끓는 물에 씻어서 건져 놓습니다.
2. 냄비에 물을 넣고 떡볶이 떡이 부드러워질때까지 살짝 삶습니다.
3. 냄비에 육수를 넣고 고추장, 물엿을 넣어서 센불로 끓입니다.

**고추장 + 케찹 떡볶이 → 육수, 고추장, 케찹, 물엿 사용**

4. 고추장이 잘 풀어지면 떡볶이 떡을 넣고 중불에서 끓입니다.
5. 어묵을 넣어서 저어가면서 약불로 국물이 자작해 질때까지 졸입니다.

材 料 : 톱포키用の白餅200g, 平テン(魚肉てんぷら)2枚, コチュジャン 大さじ 3,  
 ダシ300ml (昆布、煮干、ねぎの白い部分、大根、玉ねぎなど), 水飴 大さじ

**코추ஜ잔+케챗쯙 톱포키 → 코추ஜ잔 大さじ2, 케챗쯙 大さじ3**

1. 平てんは食べやすい大きさに切った後お湯で洗っておきます。
2. 鍋に水をいれてトッポキ用の白餅が少し柔らかくなるまでゆでます。
3. 鍋にだしをいれ、コチュジャン、水飴をいれて強火で煮ます。

**코추ஜ잔 + 케챗쯙 → 다시, 코추ஜ잔, 케챗쯙, 水飴**

4. 煮立ってコチュジャンが溶けたらトッポキ用の白餅をいれて中火で煮ます。
5. 平てんをいれて良く混ぜながら弱火で煮つめます。

## \*\* 궁중 떡볶이



옛날에는 고추가 없었으니 그 전에는 간장을 베이스로 한 떡볶이가  
 주를 이루었다.

옛 궁궐에서 왕자와 공주들의 간식과 임금님의 수라상에 올랐다는 떡볶이를 말하는  
 것으로 고추장을 사용하지 않았다고 해서 '간장 떡볶이'라고도 한다.

맛이 잡채 맛과 흡사하고 당면대신 떡이 들어가 한끼 식사로도 가능하며 맵지않아  
 남녀노소 누구나 맛있게 먹을 수 있다.



トッポキ用の白餅



平てん(魚肉てんぷら)



チーズトッポキ



ヘムルトッポキ



ラーメントッポキ



星とハートのトッポキ



湯で卵が入っているトッポキ



しょうゆトッポキ