

9 白菜チヂミ (慶尚南道の郷土料理、精進料理)

| | | |
|---------------------|--|---|
| <p>料理名</p> | <p>白菜チヂミ</p> | |
| <p>材料</p> | <p>白菜 6枚, 小麦粉 大さじ1, 塩 小さじ1, 食用油 大さじ1</p> | |
| <p>副材料</p> | <p><衣>小麦粉 170g(1+1/2 コップ), 塩 小さじ1, ごま油 少々, 水 300mL(1+ 1/2 コップ) <酢醤油> 醤油 大さじ1, 酢 大さじ1/2</p> | |
| <p>調理方法</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 白菜の葉は包丁などで切れない程度に叩き、塩で味をつける。 2. 小麦粉に水、塩とごま油を入れて衣を作る。 3. 白菜に小麦粉をふりかけ、衣をまんべんなくつける。 4. 加熱したフライパンに食用油を引いて表裏こんがり焼く。 5. 白菜チヂミを食べやすい大きさに切り、皿に盛りつけ、酢醤油を添える。 |  |
| <p>調理写真</p> |  | |
| <p>調理試演者</p> | <p>パク・ミスク, 慶尚南道 慶州市 内南面 伊助里</p> | |
| <p>参考事項</p> | <p>白菜チヂミは祭祀(儒教式の法事)の供え物をはじめ、さまざまな行事の料理や間食として使われた。小麦粉の代わりにそば粉を利用することもある。寺院でも作られる精進料理の一つである。</p> | |
| <p>出典</p> | <p>文化公報部文化財管理局、韓国民俗の総合調査報告書(郷土料理編)、1984 イ・ソンホ、パク・ヨンベ、安東地域の郷土料理を活用した観光体験プログラム開発、韓国調理学会誌 8(3)、202、2002</p> | |

国立農業科学院 農食品総合情報システム 伝統郷土料理 배추전 (原文の一部を省略)

<http://koreanfood.rda.go.kr/kfi/tfSrch08/view>

9 배추전 (경상남도 향토요리, 사찰요리)

| | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| <p>식품유형</p> | <p>배추전</p> | | |
| <p>식재료</p> | <p>배추잎 6장, 밀가루 1큰술, 소금 1작은술, 식용유 1큰술</p> | | |
| <p>부재료</p> | <p><반죽> 밀가루 170g(1 1/2 컵), 소금 1작은술, 참기름 약간, 물 300mL(1 1/2 컵) <초간장> 간장 1큰술, 식초 1/2큰술</p> | | |
| <p>조리방법</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 배춧잎은 칼등으로 끊어지지 않을 정도로 두드려서 소금으로 간을 한다. 2. 밀가루에 물, 소금과 참기름을 넣어 반죽을 한다. 3. 배추에 밀가루를 뿌리고 반죽을 골고루 묻힌다. 4. 가열된 팬에 식용유를 두르고 앞뒤로 노릇노릇하게 지진다. 5. 배추전을 먹기 좋은 크기로 썰어서 그릇에 담고 초간장을 곁들인다. | | |
| <p>조리 이미지컷</p> |  | | |
| <p>조리시연자</p> | <p>박미숙, 경상북도 경주시 내남면 이조리</p> | | |
| <p>참고사항</p> | <p>배추전은 제사음식은 물론 각종 행사 요리부터 간식에 이르기까지 많이 이용되었다. 밀가루 대신에 메밀가루를 이용하기도 한다. 사찰음식의 하나다..</p> | | |
| <p>출처</p> | <p>문화공보부 문화재관리국, 한국민속종합조사보고서(향토음식편), 1984 이선호 박영배, 안동지역의 향토음식을 활용한 관광체험 프로그램 개발, 한국조리학회지, 8(3), 2002</p> | | |

국립농업과학원 농식품종합정보시스템 전통향토요리 배추전 (원문 일부를 생략)

<http://koreanfood.rda.go.kr/kfi/tfSrch08/view>