

寿司屋



우 변호사가 좋아하는 음식




우 변호사가 좋아하는 음식



이상한 변호사 우영우

N


TikTok
@netflixkr



김밥만들기



재료

- 쌀
- 김
- 참치 통조림 (자연)
- 시금치
- 당근
- 단무지
- 참기름
- 간장
- 소금

INGREDIENTES

- Arroz
- Alga seca
- Atún en lata (natural)
- Espinacas
- Zanahorias
- Rábano encurtido coreano
- Aceite de sésamo
- Salsa de soja
- Sal

조리순서

1. 우리는 쌀을 평소보다 약간 적은 물로 끓였어요



적다 : poco

평소 : tiempos

normales

약간 : menos

끓이다 : hervir

쌀 : arroz

1. Hervimos el arroz con un poquito menos de agua de lo habitual



2. 당근과 절인 아주 얇게 썰었
어요



당근 : zanahoria

절이다 : encurtir

얇다 : fino

썰다 : cortar

아주 : muy

2. Cortamos en juliana muy finita la zanahoria y el rábano encurtido



3. 당근은 볶어요



볶다 : Saltear

3. Sofreímos la zanahoria



4. 참기름 몇 방울을 넣고 당근과 섞지
않고 시금치를 부으세요.



넣다 : meter

참기름 : aceite de
sésamo

방울 : gota

섞다 : mezclar

붓다 : hincharse

시금치 : espinaca

붓다 : echar

몇 : algunos

4. Sofreímos las espinacas
añadiendo unas gotas de aceite de
sésamo, y sin juntarlas con las
zanahorias



5.우리는 재료들을 식혀 두었다

식히다 : enfriar
두다 : dejar

5. Dejamos enfriar los ingredientes

6. 대나무 돛자리 위에 김을 깔고, 그 위에 밥을 깔고, 마지막으로 남은 재료들을 얹었어요.

깔다 : poner

남다 : quedar

대나무 : bambú,

위 : parte superior

돛자리 : estera

밥 : Comida hecha

hirviendo granos como el arroz hasta que desaparezca el agua.

그 : 1.ese

김 : alga

6. Sobre una esterilla de bambú colocamos el alga, sobre esta el arroz extendido y finalmente, el resto de ingredientes

7. 우리는 돛자리의 도움으로 롤을 말
려요. 필요하다면 김의 끝을 적셔 말
릴 수도 있어요.

도움 : ayuda

돛자리 : estera

말리다 : enrollarse

롤 : rollo

적시다 : remojar

필요하다 : necesario

끝 : final

7. Con la ayuda de la esterilla, enrollamos el rollo. Si es necesario, podemos humedecer el extremo del alga para que se mantenga enrollado

8. 매우 날카로운 칼로, 우리는 롤을
"토막"으로 자릅니다.

매우 : muy

날카롭다 : afilado

자르다 : cortar

토막 : pedazos

8. Con un cuchillo muy afilado,
cortamos el rollo en “bocaditos”

9. 이거 젓가락으로 하나씩 들고 간장에 살짝 담그고 즐기세요!

젓가락 : palillo

살짝 : ligeramente

즐기다 : disfrutar

담그다 : sumergir

들다 : tomar

간장 : salsa de soja

살짝 : ligeramente

9. Coge con los palillos cada uno de estos bocaditos, mójalo ligeramente en salsa de soja y ¡a disfrutar!

COOKING TIPS

밥은 꼭꼭 눌러 퍼주는 게 포인트랍니다.



COOKING TIPS

EL PUNTO ES
ASEGURARSE DE
PRESIONAR Y
EXTENDER EL ARROZ.



COOKING TIPS

맛소금이 더 맛있어요. 맛소
금 없으면 소금만 쓰셔도 돼
요

COOKING TIPS

LA SAL SABORIZADA SABE
MEJOR. SI NO TIENES SAL
SAZONADA PUEDES USAR
SAL COMÚN

왜 김밥을 만들었을까 요?

1. 그건 쉽게 찾을 수 있는 재료들이 있어요
2. 그건 좋아하기 쉬운 요리해요
3. 그건 빨리 할 수 있어요
4. 그것은 매우 풍부해요
5. 그것은 많은 것을 채워요