

Только оригинальные ингредиенты
Вонкыдеро

■ ОСТРАЯ ТУШЕНАЯ КУРИЦА (ДАКДОРИТАНГ)

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро /
целая курица / вода



- 1) Подготовьте 1 целую курицу в кастрюле.
- 2) Добавьте 1,5 пластины соуса кимчи Вонкыдеро и залейте 500 мл воды.
- 3) Доведите до кипения на сильном огне, а затем тушите на среднем до полного приготовления.

★ Для улучшения вкуса можно добавить 2 чайные ложки сахара.

■ СУП ИЗ МИНТАЯ (ДОНГТЭТАНГ)

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро /
1 рыба минтай / вода



- 1) Размороженный и очищенный минтай нарежьте на порционные куски и выложите в удобную для приготовления ёмкость.
- 2) Добавьте 1,5 пластины приправы для кимчи Вонкыдеро и залейте 700 мл холодной воды.
- 3) Доведите до кипения на сильном огне, а затем тушите на среднем огне до полного приготовления рыбы.

★ Приправьте соевым соусом или солью по вкусу.

■ КИМЧИ ЧЧИГЕ (ОСТРЫЙ СУП-РАГУ НА ОСНОВЕ КИМЧИ)

Ингредиенты: приправа для кимчи
Вонкыдеро / свинина 300 грамм /
кимчи 100 грамм



- 1) Нарежьте мясо на удобные для еды порционные куски. Кимчи нарежьте так же, сохраняя весь вытекающий сок. Всё содержимое выложите в удобную для приготовления ёмкость.
- 2) Добавьте 1 пластину приправы кимчи по вкусу и залейте 600 мл, холодной воды.
- 3) Доведите до кипения на сильном огне а затем тушите на среднем огне до полного приготовления мяса.
★ Для улучшения вкуса можно добавить 2 чайные ложки сахара.
- 4) Добавьте тофу: нарежьте его кубиками среднего размера и разложите поверх супа. Дайте ему немного прогреться в бульоне, не перемешивая, чтобы кусочки сохранили форму.

Свяжитесь с нами:

Частное торговое унитарное предприятие «Дредноут»

Юридический адрес: 223017, Минская обл., Столбцовский р-н,
д. Осиповщина, ул. Ленина, 20а

Почтовый адрес: 220024, г. Минск, ул. Бабушкина, 13

Фактический адрес: 220024, г. Минск, ул. Бабушкина, 13
piton-m@yandex.by



Книга рецептов

Фотографии носят иллюстративный характер.
Данная рецептурная книга представлена компанией Вонкыдеро.

(주) 원그대로
Just Use the original ingredients

«Дредноут» | piton-m@yandex.by

■ КИМЧИ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро /
пекинская капуста 600 г / соль / вода



- ① Положите 1 пластину соуса кимчи Вонкыдеро в миску и залейте 130мл воды для замачивания. (Время замачивания: 5-10 минут)
- ② Нарезьте пекинскую капусту на подходящие кусочки. Добавьте воды, пока капуста не будет полностью погружена, добавьте 1 ложку соли и засолите на 30 минут.
- ③ Промойте подсоленную капусту водой и слегка отожмите.
- ④ Смешайте замоченный соус с подсоленной капустой.
★ Для улучшения вкуса можно добавить 2 чайные ложки сахара.

■ КИМЧИ ИЗ РЕДИСА ДАЙКОН

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро /
редис 1 кг / соль / вода



- ① Положите 1 пластину соуса кимчи Вонкыдеро в миску и залейте 100 мл воды для замачивания. (Время замачивания: 5-10 минут)
- ② Нарезьте редис кубиками и посыпьте солью. Засолите на 1 час.
- ③ Промойте засоленный редис водой и процедите через сито.
- ④ Смешайте замоченный соус с засоленным редисом.
★ Приправьте соевым соусом или солью по вкусу.

■ КИМЧИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро /
зеленый лук 350 г / вода



- ① Положите 1,5 пластины соуса кимчи Вонкыдеро в миску и залейте 200 мл воды для замачивания. (Время замачивания: 5-10 минут)
- ② Промойте зеленый лук и слейте воду.
- ③ Смешайте зеленый лук замоченным соусом.
★ Засолка не требуется.

■ ТУШЕНАЯ РЫБА (ТРЕСКА, ХЕК, ПАЛТУС, МИНТАЙ, ЧЕХОНЬ)

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро / любая рыба на ваш выбор, 3-4 куса / вода



- ① Залейте 350 мл воды в удобную посуду, затем выложите рыбу.
- ② Добавьте 1,5 пластины соуса Вонкыдеро.
- ③ Сначала готовьте на сильном огне, затем уменьшите огонь и тушите до выпаривания части жидкости и загустения соуса.

★ Для улучшения вкуса можно добавить 2 чайные ложки сахара.

■ ТУШЕНАЯ СКУМБРИЯ

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро /
3 куса скумбрии / вода



- ① Залейте 350 мл воды в удобную посуду, затем выложите рыбу.
- ② Добавьте 1,5 пластины соуса Вонкыдеро.
- ③ Сначала готовьте на сильном огне, затем уменьшите огонь и тушите до выпаривания части жидкости и загустения соуса.

★ Для улучшения вкуса можно добавить 2 чайные ложки сахара.

■ ЖАРЕНАЯ СВИНИНА (ЧЕЮК БОККЫМ)

Ингредиенты: соус кимчи Вонкыдеро /
свинина или курица 300 г / вода



- ① Положите 1,5 пластины соуса кимчи Вонкыдеро в миску и залейте 100 мл воды для замачивания (5-10 минут).
- ② Положите 300 г мяса на сковороду, затем залейте 75 мл воды и смешайте с замоченным соусом. Обжаривайте периодически помешивая.
- ③ Когда смесь закипит, уменьшите огонь до среднего и готовьте, пока соус не уварится до нужной густоты и не покроет мясо.

★ Для улучшения вкуса можно добавить 2 чайные ложки сахара.