

52

음식 조리
Food Preparation

고기를 해동한 지 얼마나 되었어요?

세 시간이 되었습니다.



문법

GRAMMAR

-았어야/었어야 했는데
-(으)ㄴ 지

어휘

VOCABULARY

식재료 관리 관련 어휘
Vocabulary Related to Managing Ingredients
음식 안전 관리 관련 어휘
Vocabulary Related to Food Safety Management

문화와 정보

CULTURE & INFORMATION

K-푸드 산업
K-Food Industry

학습 목표

LEARNING OBJECTIVES

식재료 관리 방법에 대해 묻고 대답할 수 있다.

Can ask and answer questions about how to manage ingredients.

음식을 안전하게 보관하는 방법에 대해 설명할 수 있다.

Can explain how to store food safely.



어휘 VOCABULARY

1

식재료 관리 관련 어휘 Managing Ingredients



주방용품 kitchen supplies



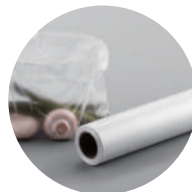
키친타월
paper towel



지퍼백
zipper bag



비닐랩
plastic wrap



위생백
sanitary bag



망
net



쿠킹호일
aluminum foil

썩다 to rot 시들다 to wilt 녹다 to melt 싹이 나다 to sprout 신문지 newspaper

알맞은 것을 골라 문장을 완성하세요. Complete the sentences with the correct options.

망

비닐랩

키친타월

밀폐용기

(1)



파는 _____ 에
넣어서 냉장 보관하세요.

(2)



배추는 씻은 후에
_____ 에 싸서
두세요.

(3)



쌈 채소는 _____ (으)로
싸서 지퍼백에 보관하세요.

(4)



양파는 _____ 에
넣어서 서늘한 곳에 두세요.



-았어야/었어야 했는데

‘-았어야/었어야 했는데’는 동사, 형용사에 붙어 어떤 행위를 하지 못한 후회, 또는 만족하지 못한 아쉬움을 나타낸다.

‘-았어야/었어야 했는데’ is attached to verbs or adjectives to express regret over not being able to do something or disappointment for something that wasn't satisfactory.

ㅏ, ㅑ	-았어야 했는데	가다 → 갔어야 했는데
ㅗ, ㅛ, ㅣ...	-었어야 했는데	마시다 → 마셨어야 했는데
-하다	-했어야 했는데	청소하다 → 청소했어야 했는데

예 모임에 **갔어야 했는데** 몸이 안 좋아서 못 갔어요.

한국에 오기 전에 부모님과 같이 시간을 많이 **가졌어야 했는데** 그러지 못해서 아쉬워요.

가: 식당 예약을 아직 안 했어요?

나: 미안해요. 미리 **예약했어야 했는데**.....

1. [보기]와 같이 대화를 완성하세요. Complete the conversations as shown in the example.

[보기]

가: 식재료 놓는 선반에 얼룩이 있으니까 좀 닦아 주세요.

나: 죄송합니다. **미리 닦았어야 했는데** 시간이 없었어요. (미리 닦다)

(1) 가: 배달된 채소가 시든 것 같아요.

나: 죄송합니다. _____ 못 봤어요. (꼼꼼히 검수하다)

(2) 가: 식재료를 개봉하고 다시 보관할 때는 개봉 날짜를 써 주세요.

나: 죄송해요. _____ 잊어버렸어요. (개봉 날짜를 쓰다)

(3) 가: 씻은 양파를 보관할 때는 키친타월에 싸서 지퍼백에 넣으세요.

나: 미안합니다. _____ 깜빡했어요. (키친타월에 싸다)

2. [보기]와 같이 대화해 보세요. Practice speaking as shown in the example.

[보기]

식재료가 아직
도착을 안 했어요.



미리 주문했어야
했는데.....

- 식재료가 아직 도착을 안 했다
- 미리 주문하다

(1)

- 대용량 제품이라서 사용하기 불편하다
- 나누어서 보관하다

(2)

- 창고에 있는 소스의 소비 기한이 지났다
- 날짜를 확인하다

(3)

- 마늘이 썩어서 사용할 수 없다
- 바람이 잘 통하는 곳에 두다



대화 CONVERSATION

1



딜로바 사장님, 토마토와 당근은 신문지를 덮어서 서늘한 곳에 뒀어요.

Sajangnim, I covered the tomatoes and carrots with newspaper and put them in a cool place.

사장님 나머지 채소는 씻은 후에 랩에 싸서 냉장고에 넣었어요?

Did you wrap the remaining vegetables in plastic wrap after washing them and put them in the fridge?

딜로바 네. 다른 식재료들은 선반에 정리할까요?

Yes. Should I organize the other ingredients on the shelves?

사장님 잠깐만요. 여기 소비 기한이 지난 재료들이 있어서 이것부터 버려야 될 것 같아요. 미리 날짜를 확인했어야 했는데…….

Wait a minute. There are some expired ingredients here, so I think we need to throw these away first. We should have checked the dates earlier...

딜로바 저도 찾아볼게요. 날짜만 확인하면 돼요?

I'll look too. Should I just check the dates?

사장님 맞아요. 소비 기한이 지난 것은 바로 버리세요. 그리고 기한이 얼마 남지 않은 것은 선반 앞쪽에 두고 기한이 많이 남은 것은 뒷쪽에 두세요.

That's right. Immediately throw away anything past its expiration date. And for items that are close to expiring, put them at the front of the shelf. For items that will still last a long time, put them in the back.



대답해 봐요! ANSWER ME!

① 채소를 냉장고에 넣을 때 어떻게 해야 돼요?

What should they do when putting vegetables in the fridge?

② 딜로바 씨는 지금 뭘 할 거예요? *What is Dillova going to do now?*

 제시된 표현을 활용하여 대화해 보세요. *Practice speaking using the provided expressions.*



- 감자에 싹이 나다, 주문해도 배달이 안 되다, 어두운 곳에 두다
- 냉동고가 고장나다, 수리해도 냉동식품이 녹다, 미리 점검을 하다

가: 감자에 싹이 나서 사용할 수 없을 것 같아요.

나: 큰일이네요. 지금 주문해도 배달이 안 될 텐데…….

가: 어두운 곳에 뒀어야 했는데 죄송해요.



발음 PRONUNCIATION



받침 ‘ㄷ, ㅌ’이 조사나 접미사의 모음 ‘ㅣ’와 결합되는 경우, [즈, ㅈ]로 바뀌어서 뒤 음절 첫소리로 옮겨 발음한다.

When the final consonants ‘ㄷ, ㅌ’ are combined with the vowel ‘ㅣ’ of a particle or suffix, they are pronounced as [즈, ㅈ] in the initial consonant of the next syllable.

(1) 말이[마지]

굳이[구지]

미달이[미다지]

(2) 같이[가치]

밭이[바치]



어휘 VOCABULARY 2

음식 안전 관리 관련 어휘 Food Safety Management



곡류
grains



해산물
seafood



육류
meats



유제품
dairy products



실온
room temperature



부패하다/상하다
to rot/spoil



핏물이 생기다
to bleed



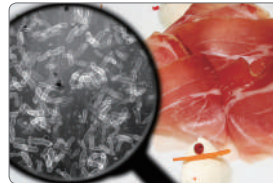
냄새가 나다
to smell



벌레가 생기다
to have bugs



곰팡이가 피다
to grow mold



세균이 번식하다
to produce bacteria



식중독에 걸리다
to get food poisoning

주방 도구 kitchen utensils



식칼
knife



도마
cutting board



국자
ladle



강판
grater



깎기(필러)
peeler



뒤집개
spatula



주걱
rice scoop

개월 month 쌀 rice 조개 clam 치즈 cheese 손질하다 to trim 해동하다/녹이다 to defrost/melt

각 식재료에 맞는 보관 방법을 찾아 연결하세요. Connect the ingredient with its related storage method.

(1)



•

냉장고 문 쪽은 온도가 높아 우유나 치즈를 두면 안 돼요. 냉장실 안쪽에 보관해야 돼요.

(2)



•

쌀은 실온에 두면 벌레가 생기니까 냉장 보관해야 돼요.

(3)



•

소고기는 냉장실에 넣고 닭고기는 삶아서 냉동실에 넣어야 돼요.

(4)



•

조개는 소금물에 씻은 후에 밀폐용기에 담아 냉동실에 보관해야 돼요.



-(으)ㄴ 지

‘-(으)ㄴ 지’는 동사에 붙어 ‘어떤 행위를 한 후에’의 의미를 나타내며, 그 행위는 경과된 시간의 기준 시점이 된다.

‘-(으)ㄴ 지’ is attached to verbs to mean ‘since doing something’, and the action becomes the reference point for the time that has passed.

받침 ○	-은 지	먹다 → 먹은 지
받침 ×, 받침 ‘ㄹ’	-ㄴ 지	일하다 → 일한 지 만들다 → 만든 지

예 점심을 **먹은 지** 세 시간이 지났습니다.
한국에 **온 지** 두 달이 됐습니다.
부산에 **산 지** 이 년이 넘었습니다.

1. [보기]와 같이 문장을 완성하세요. Complete the sentences as shown in the example.

[보기]

소독하다, 20분 ➡ 칼과 도마를 소독한 지 20분이 되었어요.

- (1) 입원하다, 이틀 ➡ 식중독에 걸려 병원에 _____ 이 되었어요.
- (2) 만들다, 2~3일 ➡ 떡은 _____ 이 지나면 상하기 시작해요.
- (3) 구입하다, 6개월 ➡ _____ 이 지난 치즈는 버리세요.
- (4) 개봉하다, 10일 ➡ 냉장 보관한 우유도 _____ 이 지나면 부패해요.

2. [보기]와 같이 대화해 보세요. Practice speaking as shown in the example.

[보기]

쌀에 벌레가 생겼어요.

2개월이 되었어요.



큰일이네요. 냉장 창고에서 꺼낸 지 얼마나 되었지요?

[보기]

쌀에 벌레가 생겼다
냉장 창고에서 꺼내다
2개월

(1)

빵에 곰팡이가 피었다
빵을 만들다
일주일

(2)

채소가 시들었다
창고에 보관하다
5일

(3)

고기에 핏물이 아직도 있다
핏물을 빼다
1시간



대화 CONVERSATION 2



딜로바 방금 배달된 해산물을 어떻게 할까요?

What should we do with the seafood that was just delivered?

주방장님 이걸 모두 손질이 되어 있네요. 오후에 사용해야 되니까 찬물에 씻은 후에 랩으로 싸서 냉장고에 넣어 두세요. 그리고 냉장고에 있는 고기를 좀 꺼내 주세요.

It's all been prepared. We'll need it in the afternoon, so rinse it in cold water, wrap it in plastic wrap, and put it in the fridge. Also, could you take out the meat from the fridge?

딜로바 네, 알겠습니다.

주방장님, 고기가 덜 녹은 것 같아요.

Sure, I got it. Chef, the meat seems a bit frozen.

주방장님 해동하기 시작한 지 몇 시간이 지났어요?

How long has it been since the meat was defrosted?

딜로바 오전에 냉장실로 옮겨 두었는데…….

빨리 녹게 밖에 둘까요?

I moved it to the fridge this morning...

Should I take it out so it defrosts faster?

주방장님 아니요, 고기는 냉장고에서 천천히 녹여야 세균 번식을 막을 수 있어요. 그래야 식중독도 예방이 되고요.

No, you should let it defrost slowly in the fridge to prevent bacteria from growing. That way you also prevent food poisoning.



대답해 봐요! ANSWER ME!

- 1 딜로바 씨는 지금부터 뭘 해야 돼요? What should Dillova do now?
- 2 고기는 왜 냉장실에서 해동해야 돼요? Why should meat be defrosted in the fridge?

제시된 표현을 활용하여 대화해 보세요. Practice speaking using the provided expressions.



- 고기, 배달되다, 상하다, 냉장고에 넣다
- 해산물, 도착하다, 세균이 생기다, 손질해서 냉동 보관하다

가 : 이 고기가 언제 배달되었어요?

나 : 배달된 지 30분 정도 되었어요.

가 : 실온에 두면 상하니까 바로 냉장고에 넣으세요.



유용한 표현 | USEFUL EXPRESSION



손 좀 봐야 할 것 같아요.

**Seems like it needs
to be fixed.**

가 : 에어컨을 켜도 별로 시원하지 않네요.

Even with the air conditioning on, it's not getting that cool.

나 : 네, **손 좀 봐야 할 것 같아요.**

Yes, it seems like it needs to be fixed.



K-푸드 산업

K-Food Industry

한국 음식에 대한 세계인의 관심이 높아지면서 최근 들어 한국의 식품 산업은 크게 성장하고 있습니다. 김치, 불고기, 비빔밥, 떡볶이 외에도 한국의 라면, 만두, 김 등의 수출이 꾸준히 증가하며 K-푸드 산업이 큰 주목을 받고 있습니다.

With the increasing global interest in Korean cuisine, Korea's food industry has recently seen significant growth. Beyond traditional dishes like *kimchi*, *bulgogi*, *bibimbap*, and *tteokbokki*, exports of Korean ramen, dumplings, and dried seaweed are steadily rising, drawing considerable attention to the K-food industry.



한국의 라면은 현지인의 입맛에 맞는 다양한 맛과 종류로 글로벌 인지도를 높이고 있습니다. 2024년에는 수출액이 처음으로 10억 달러를 돌파하였습니다. 영화 '기생충'에 나왔던 '짜파구리'가 상품으로 출시되기도 하였고, '불닭' 라면 시리즈는 SNS의 '불닭 챌린지'의

확산 등에 힘입어 해외 시장에서 입지를 굳혔습니다.

Korean ramen has been gaining global recognition with its diverse flavors and varieties tailored to local tastes. In 2024, exports surpassed \$1 billion for the first time. The 'ram-don (jjapaguri)' featured in the movie 'Parasite' even had a product release, while the 'buldak' flavor varieties has solidified its presence in international markets, bolstered by the spread of the 'Fire Noodle Challenge' on social media.

한편, 한국의 김도 세계인의 사랑을 받고 있습니다. 2023년에는 수출액이 1조 원을 넘어 단일 수산식품으로는 역대 최대의



성과를 거두었습니다. 한국의 김은 얇고 바삭하여 식감이 좋으며, 건강식으로 인식되고 있습니다. 최근에는 미국, 중국, 일본 외에도 중동, 남미 등으로도 수출되고 있습니다.

Meanwhile, Korean dried seaweed (*kim*) is also enjoying global popularity. In 2023, exports exceeded 1 trillion won, marking the highest achievement ever for a single seafood product. Korean *kim* is known for its thin, crispy texture and has been recognized as a health food. Recently, it has been exported not only to the U.S., China, and Japan but also to the Middle East and South America.

한국의 레토르트 식품(retort food)도 큰 관심을 받고 있습니다. 레토르트 식품은 미리 조리된 음식을 오래 보관할 수 있도록 만든 것인데, 몇 분 정도만 데우면 금방 먹을 수 있어 조리 시간을 절약하게 해 줍니다. 한국의 레토르트 식품은 삼계탕, 갈비탕, 찌개 등 종류가 매우 다양하고 한국 음식을 간편하게 맛볼 수 있다는 점 때문에 점점 인기가 높아지고 있습니다.

Korean 'retort food' is also receiving significant attention. Retort food refers to pre-cooked meals that are designed to be stored for a long time and can be quickly heated up in just a few minutes which saves cooking time. There are a wide variety of Korean retort foods, including '*samgyetang*' (ginseng chicken soup), '*galbitang*' (beef rib soup), and '*jjigae*' (stew), and their convenience and ability to easily offer authentic Korean flavors are contributing to their growing popularity.

확인해요 | self assessment



- 음식을 조리할 때의 주의 사항을 말할 수 있다. I can talk about precautions when preparing food. ☐
- 식재료 관리 방법에 대해 묻고 대답할 수 있다.
I can ask and answer questions about how to manage ingredients. ☐
- 음식을 안전하게 보관하는 방법에 대해 설명할 수 있다. I can explain how to store food safely. ☐



1. 다음 그림과 관계있는 내용은 무엇입니까?



- ① 강판 - 채소를 갈아요.
- ② 강판 - 국물을 담아요.
- ③ 국자 - 채소를 갈아요.
- ④ 국자 - 국물을 담아요.

2. 다음 중 밑줄 친 부분이 맞는 문장을 고르십시오.

- ① 계약서를 쓰는 지 1주일이 지났어요.
- ② 식당에서 일하는 지 1년이 되었어요.
- ③ 고기를 꺼내 놓은 지 10분이 지났어요.
- ④ 작업 지시를 들은 지 한 시간이 되었어요.

3. 빈칸에 들어갈 가장 알맞은 것을 고르십시오.

저는 우유로 만든 _____ 은/는 무엇이든 잘 먹습니다. 특히 치즈와 버터를 좋아해서 매일 빵과 함께 먹습니다.

- ① 육류
- ② 곡류
- ③ 해산물
- ④ 유제품

4. 다음은 무엇에 대한 설명입니까?

고기와 생선을 구매한 후 오랫동안 두고 신선하게 먹기 위해서 -18℃ 이하에서 보관해야 합니다.

- ① 냉동 보관
- ② 냉장 보관
- ③ 실온 보관
- ④ 상온 보관

5. 다음 글을 읽고 내용과 같은 것을 고르십시오.

한국의 라면, 김 등의 수출이 증가하면서 K-푸드 산업이 큰 주목을 받고 있습니다. 이 중 라면은 현지인의 입맛에 맞게 맛과 종류를 변화시켜 2024년 수출액이 처음으로 10억 달러를 돌파했습니다. 특히 '짜파구리'는 영화에 나온 후 인기를 얻으면서 상품으로 출시되었고, '불닭' 라면 시리즈는 SNS의 '불닭 챌린지'의 확산에 힘입어 해외 시장에서 더 많이 팔리고 있습니다.

- ① '불닭 챌린지'를 했지만 '불닭' 라면은 잘 팔리지 않습니다.
- ② '짜파구리'는 영화에 나오기 전부터 한국에서 판매되었습니다.
- ③ 해외에서 먹는 라면의 맛과 한국에서 먹는 라면의 맛은 같습니다.
- ④ 라면의 수출액은 2024년 전까지 10억 달러를 넘기지 못했습니다.



1. 다음을 듣고 들은 내용과 관계있는 그림을 고르십시오.

①



②



③



④



2. 다음을 듣고 물음에 알맞은 대답을 고르십시오.

- ① 큰 것만 있어요.
③ 선반 위에 있어요.

- ② 열 장 정도 있어요.
④ 당근을 넣고 있어요.

3. 두 사람은 무엇에 대해 말하고 있습니까?

- ① 보관 순서
③ 보관 방법

- ② 보관 종류
④ 보관 날짜

4. 다음을 듣고 이어지는 말로 가장 알맞은 것을 고르십시오.

- ① 내일부터는 일찍 올게요.
③ 다른 칼로 바꿔서 할게요.

- ② 너무 힘들면 도와줄게요.
④ 손질할 것이 많아서 바빠요.

5. 남자가 지적한 여자의 잘못된 행동은 무엇입니까?

- ① 상추를 씻지 않았습니다.
③ 상추를 배송하지 않았습니다.

- ② 상추를 잘못 보관했습니다.
④ 상추를 냉장고에 넣지 않았습니다.

듣기지문

1. 남 : 딜로바 씨가 지금 무슨 일을 하고 있어요?
여 : 양파를 다듬고 있어요.

2. 남 : 지퍼백이 얼마나 있어요?

3. 여 : 며칠 전에 만든 빵인데 벌써 곰팡이가 폈어요.
남 : 빵은 실온에 오래 두면 안 돼요. 밀봉해서 냉동실에 보관해야 돼요.

4. 여 : 채소를 썬 칼로 고기를 손질하면 안 돼요.

5. 남 : 오전에 배달된 상추는 어디에 있어요?
여 : 씻어서 바구니에 담아 냉장고에 넣어 두었습니다.
남 : 씻은 상추는 밀폐용기에 담아서 보관해야 돼요.
여 : 몰랐습니다. 다음부터 주의하겠습니다.