요리 Cooking





문법

GRAMMAR

-아/어 보다 -아서/어서(순차) 어휘

VOCABULARY

음식의 맛

Taste of Food

재료 및 조리법

Ingredients and Cooking Methods

문화와 정보

CULTURE & INFORMATION

특별한 날 먹는 음식

Food for Special Occasions

학습 목표

LEARNING OBJECTIVES

음식의 맛을 말할 수 있다.

Can talk about the taste of food.

음식 재료와 조리법을 말할 수 있다.

Can speak about ingredients and cooking methods.



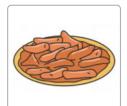
어휘 VOCABULARY



음식의 맛 Taste of Food



맛이 좋다 to be tasty



맵다 to be spicy



달다 to be sweet



짜다 to be salty



싱겁다 to be bland



쓰다 to be bitter



시다 to be sour



고소하다 to be nutty

레몬 lemon 한번 once 요리법 cooking method 요리 교실 cooking class 다니다 to attend 떡볶이 tteokbokki

Look at the pictures and complete the conversations with the correct options.

맵다 달다 시다 짜다

(1)



가 : 케이크 맛이 어때요?

나:

(2)



가: 레몬 맛이 어때요?

나:____

(3)



가 : 떡볶이 맛이 어때요?

나:

(4)



가 : 된장찌개 맛이 어때요?

나:______.



-아/어 보다

'-아/어 보다'는 동사에 붙여 어떤 일을 시험 삼아 해 볼 때 사용한다. 다른 사람에게 시도할 것을 권유할 때는 '-아/어 보세요'의 구성으로 주로 쓰인다.

'-아/어 보다' is attached to a verb to indicate trying something. It is commonly used in the form '-아/어 보세요' when recommending something to others.

├ , ⊥	-아 보다	가다 → 가 보다
1, +,	-어 보다	읽다 → 읽어 보다
-하다	-해 보다	전화하다 → 전화해 보다

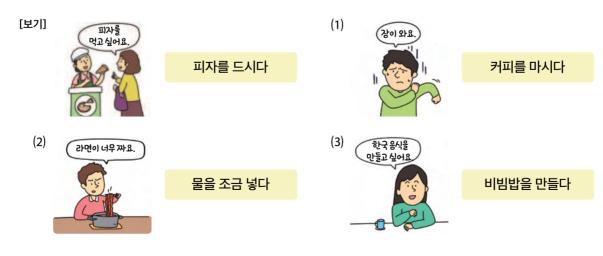
예 된장찌개가 조금 맵지만 맛있어요. 된장찌개를 만들어 보세요.

이 게임이 정말 재미있어요. 한번 해 보세요.

가 : 집을 구하는 것이 쉽지 않아요. 나 : 그럼 부동산에 **가 보세요**.

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

2. 그림을 보고 [보기]와 같이 대화해 보세요. Look at the pictures and practice speaking as shown in the example.



-[보기]-

가 : <u>이 피자를 먹고 싶어요</u>. 나 : 피자를 드셔 보세요.

대화 CONVERSATION





<u>자 야</u> 와, 이게 무슨 음식이에요? 다라 씨가 만들었어요?

Wow, what dish is this? Did you make it, Dara?

<u>다 라</u> 네, 불고기예요. 한번 먹어 보세요. Yes, it's bulgogi. Try it.

다 라 요리 교실에서 배웠어요. 불고기 맛이 어때요? 좀 싱거워요?

I learned it at a cooking class. How is it? Is it a bit bland?

자 야 아니요, 안 싱거워요. 아주 맛있어요. No, it's not bland. It's very delicious.

대답해 봐요! ANSWER ME!

- ① 다라 씨는 불고기 만드는 것을 어디에서 배웠어요? Where did Dara learn to make bulgogi?
- ② 다라 씨가 만든 불고기 맛이 어때요? How does the bulgogi Dara made taste?

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



- 김치찌개, 드시다, 맵다
- 레몬주스, 마시다, 시다
- 가 : 이 김치찌개를 드셔 보세요.
- 나 : 와, 다라 씨가 만들었어요?
- 가 : 네, 제가 만들었어요. 김치찌개 맛이 어때요?
- 나 : 조금 맵지만 아주 맛있어요.



반으 │ PRONUNCIATION



н, ш

 $^{\circ}$ ㅂ, $^{\circ}$ 는 초성에서는 서로 다르게 발음되는데 종성에서는 둘 다 파열되지 않은 [ㅂ]으로 발음된다.

 $^{`}$ H, $^{}$ T' are pronounced differently in the initial position but are both pronounced as the unreleased [H] when in the final position.

- (1) 바: 파
- (2) 입: 잎



어휘 VOCABULARY

2

재료 및 조리법 Ingredients and Cooking Methods

재료 ingredient







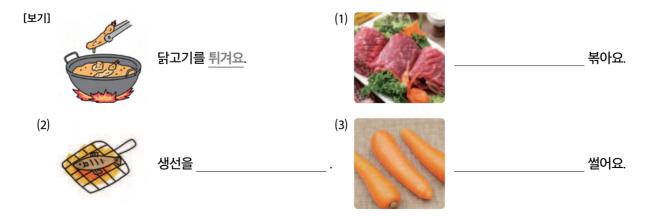
조리법 cooking method



만두 dumplings 데우다 to reheat 계란 egg 떡 rice cake

♪ 그림을 보고 [보기]와 같이 문장을 완성하세요.

Look at the pictures and complete the sentences as shown in the example.





-아서/어서(순차)

'-아서/어서'는 동사에 붙어 앞의 내용이 먼저 일어나고 뒤의 내용이 나중에 일어남을 나타낸다.

'-아서/어서' is attached to a verb to indicate that the first action happens and then the second action happens.

├ , ⊥	-아서	가다 → 가서
1, -, 1,	-어서	찍다 → 찍어서
하다	-해서	도착하다 → 도착해서

예 집에 **와서** 쉬었어요.

김밥을 만들어서 친구들하고 먹을 거예요.

가: 사무실은 어디에 있어요?

나: 2층으로 올라가서 오른쪽으로 가세요.



'-아서/어서'는 앞뒤 절에 있는 행위의 관련성이 밀접한 경우에 사용되고, '-고'는 관련성이 없는 경우에 사용된다.

'-아서/어서' is used when there is a close relationship between the actions in the preceding and following clauses, while '-고' is used when there is no such relationship.

 옷을 <mark>벗어서</mark> 옷장에 걸었어요. 다라 씨한테 전화하고 저녁을 먹었어요.

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

회사에 가다 ➡ 일하다 : 회사에 가서 일해요.

(1) 과일을 사다 → 기숙사에서 먹다 : ______ 기숙사에서 먹어요.

(3) 버스에서 내리다 ➡ 집까지 걸어가다 : ______ 집까지 걸어가요.

2. 그림을 보고 [보기]와 같이 대화해 보세요. Look at the pictures and practice speaking as shown in the example.

-[보기]-



만두를 찌다

가 : 어제 무엇을 먹었어요?

나 : 만두를 쪄서 먹었어요.



찌개를 데우다



라면을 끓이다



계란을 삶다





- <u>왕 민</u> 프엉 씨는 요리하는 것을 좋아해요?
 - Phuong, do you like cooking?
- <u>프 엉</u> 네, 요리하는 게 취미예요. Yes, cooking is my hobby.
- 왕 민 무슨 음식을 잘 만들어요? What food do you cook well?
- <u>프 엉</u> 저는 떡볶이를 잘 만들어요. 그래서 떡볶이를 자주 만들어서 먹어요.

I'm good at making tteokbokki. So, I often make and eat tteokbokki.

- 왕 민 떡볶이는 어떻게 만들어요? How do you make tteokbokki?
- <u>프 엉</u> 떡에 채소하고 양념을 넣고 끓여요. 저는 떡볶이에 라면도 넣어요.

I put rice cakes, vegetables, and seasoning together and boil them. I also add ramen to my tteokbokki.

대답해 봐요! ANSWER ME!

- ① 프엉 씨는 취미가 뭐예요? What is Phuong's hobby?
- ② 프엉 씨는 떡볶이를 어떻게 만들어요? How does Phuong make tteokbokki?
- 👜 제시된 표현을 활용하여 대화해 보세요. Practice speaking using the provided expressions.



- 김치찌개, 만들다, 김치에 고기를 넣다
- 된장찌개, 끓이다, 된장에 채소를 넣다
- 가: 무슨 음식을 잘 만들어요?
- 나 : 저는 김치찌개를 잘 만들어요. 그래서 김치찌개를 자주 만들어서 먹어요.
- 가 : 김치찌개는 어떻게 만들어요?
- 나 : 김치에 고기를 넣고 끓여요.

🕩 유용한 표현

유용한 표현 | USEFUL EXPRESSION



여기 무슨 고기 들어갔어요?

What kind of meat is in this?

가: 여기 무슨 고기 들어갔어요? What kind of meat is in this?

나 : 아, 여기는 닭고기가 조금 들어갔어요. Oh, there is some chicken in this.

특별한 날 먹는 음식

Food for special occasions



한국 사람들이 특별한 날에 먹는 음식에는 무엇이 있을까요? 미역국은 생일날 먹는 음식인데, 소고기나 멸치 등을 넣고 오래 끓여 만든 국물에 불린 미역을 넣고 끓인 국입니다. 미역국은 원래 어머니가 아기를 낳은 후에 먹는 음식입니다. 그래서 생일에 미역국을 먹는 것은 낳아 주신 어머니의 은혜를 기억하고 감사한다는 의미를 가지고 있습니다.

What foods do Korean people eat on special occasions? *Miyeokguk* (seaweed soup) is a dish eaten on birthdays. It is made by simmering beef or anchovies in broth and then adding soaked seaweed. *Miyeokguk* is

originally a dish that mothers eat after giving birth. Eating *miyeokguk* on one's birthday is a way to remember and be thankful to the mother whom gave birth.

삼계탕은 덥고 습한 여름 중 가장 더운 복날에 먹는 음식입니다. 삼계탕은 어린 닭에 인삼이나 찹쌀, 밤, 마늘과 같이 건강에 좋은 재료를 넣고 푹 끓인 음식입니다. 여름에 땀을 많이 흘려 기운이 없을 때 삼계탕을 먹으면 새 힘이 납니다.

Samgyetang is a dish eaten on the hottest and most humid day of summer, called Boknal. It is a soup made by simmering a young chicken stuffed with ingredients like ginseng, glutinous rice, chestnuts, and garlic, which are all good for health. When feeling drained from sweating a lot in the summer, eating samgyetang restores your energy.





떡국은 설날 아침에 온 가족이 둘러앉아 먹는 음식입니다. 떡국은 소고기, 멸치 등을 넣고 오래 끓여 만든 국물에 흰떡을 넣고 끓인 다음 계란 지단이나 김, 파 등을 올려 먹는 음식입니다. 한국 사람들은 떡국을 먹으면서 새해의 시작을 기념하며 서로 덕담을 주고받습니다.

Tteokguk is a dish that the whole family gathers to eat on the morning of Lunar New Year. It is made by boiling white rice cakes in a broth that has been simmered for a long time with ingredients such as beef

or anchovies, and then topped with egg strips, seaweed, or green onions before eating. Koreans eat *tteokguk* to celebrate the start of the new year and exchange well-wishes with each other.

확인

확인해요 | self assessment

- 음식의 맛을 말할 수 있다. I can talk about the taste of food.
- 음식 재료와 조리법을 말할 수 있다. I can talk about ingredients and cooking methods.
- 어떤 행동을 해 보라고 권유할 수 있다. I can recommend someone to try something.

3.

1. 다음 내용과 관계있는 그림을 고르십시오.

당근을 썰고 있습니다. ① ② ③ ④ ④

2. 다음 단어와 관계있는 것은 무엇입니까?

		삶다		
① 여행	② 요리	③ 운동	④ 취미	
다음 단어의 반대말은 무엇입니까?				

		짜다		
① 덥다	② 쉽다	③ 차갑다	④ 싱겁다	

- 4. 밑줄 친 부분이 맞는 것을 고르십시오.
 - ① 불고기를 만들아서 먹었어요.
- ② 편지를 쓰서 친구에게 줬어요.
- ③ 아침에 일어났어서 운동했어요.
- ④ 고향에 가서 부모님을 만났어요.

5. 다음 글을 읽고 내용과 같은 것을 고르십시오.

한국 사람들은 여름 중 가장 더운 복날에 삼계탕을 먹습니다. 삼계탕은 닭과 함께 건강에 좋은 재료인인삼, 찹쌀, 밤, 마늘 등을 넣고 푹 끓인 음식입니다. 여름에 땀을 많이 흘려 기운이 없을 때 뜨거운삼계탕을 먹으면 힘이 납니다.

- ① 삼계탕은 한국 사람들이 여름에 먹는 시원한 음식입니다.
- ② 한국 사람들은 삼계탕을 먹으면 기운이 난다고 생각합니다.
- ③ 삼계탕은 닭과 몸에 좋은 재료를 볶아서 만드는 음식입니다.
- ④ 한국 사람들은 여름 중 가장 시원한 날에 삼계탕을 먹습니다.



[1~2] 다음을 듣고 물음에 알맞은 대답을 고르십시오.

- **1.** ① 네, 김치찌개를 주세요.
 - ② 네, 김치찌개가 싱거워요.
 - ③ 아니요, 김치찌개가 없어요.
 - ④ 아니요, 김치찌개를 안 끓여요.
- 2. ① 네, 제가 만들었어요.
 - ② 네, 제 취미는 요리예요.
 - ③ 아니요, 요리 교실에서 배웠어요.
 - ④ 아니요, 저는 한국 요리를 좋아해요.
- 3. 다음을 듣고 이어지는 말로 가장 알맞은 것을 고르십시오.
 - ① 조금 맵지만 맛있어요.
 - ② 떡볶이는 2인분이에요.
 - ③ 채소하고 양념을 넣고 끓이세요.
 - ④ 떡볶이를 자주 만들어서 먹어요.

[4~5] 두 사람은 무엇에 대해 말하고 있습니까?

4. ① 식당위치

② 요리 재료

③ 식사 장소

④ 음식의 맛

5. ① 재료

② 가격

③ 건강

④ 쇼핑

듣기지문

- 1. 남: 지금 김치찌개를 끓여요?
- 2. 남 : 요리하는 것을 좋아해요?
- 3. 여 : **떡볶이가 어때요?**
- 4. 남 : 찌개 맛이 어때요? 여 : 조금 싱거워요.
- 5. 남: 불고기를 만들려면 어떤 고기를 사야 해요?
 - 여 : 소고기, 돼지고기 모두 괜찮아요.