



다양한 국수만들기
Making Various Noodles
様々な麺作り
做各种各样的面条

목차

Chapter 01 | 멸치국수만들기

Chapter 02 | 미와소면 만들기

Chapter 03 | 양춘면 만들기

Chapter 01 | Making anchovy noodles

Chapter 02 | Making Miwasa Noodles

Chapter 03 | Making Yangchunmyeon

Chapter 01 | 做鯷鱼面

Chapter 02 | 做米面(米卧素面)

Chapter 03 | 做阳春面

Chapter 01 | カタクチイワシの素麺作り

Chapter 02 | 三輪そうめん作り

Chapter 03 | ヤンチュン麺作り

멸치국수 만들기

Making anchovy noodles

做鯷鱼面

カタクチイワシの素麺作り

CHAPTER

0

1

재료 준비하기 Material Preparation



<준비물>

계란2개 애호박 조금 당근 조금 멸치한줌
다시마 조금

<material>

2 eggs, zucchini, a little carrot, and a little anchovy.
a little kelp

<要用的材料>

素面, 鯷鱼, 鸡蛋(两个), 嫩南瓜(1/2), 胡萝卜(1/2), 海带(3克)

<準備物>

卵2個かぼちゃ少しにんじん少し煮干ししたズーム。
昆布少し



육수만들기

making broth



1. 멸치와 다시마를 넣고, 물을 넣고 끓인다.
2. 물이 끓으면 다시마를 건져낸다.
3. 멸치를 넣은 상태로 10분 더 끓인다.
4. 멸치를 건진 후 국간장으로 간을 한다

1. Add anchovies and kelp and add water and boil.
2. When water boils, remove the kelp.
3. Boil the anchovy for another 10 minutes.
4. Remove anchovies and season them with soy sauce.



1. 锅里放进鳀鱼和海带, 加水煮沸。
2. 水沸腾后捞出海带。
3. 在放进鳀鱼的状态下再煮10分钟。
4. 将鳀鱼捞出来后用韩式酱油调味。

1. いわしと昆布を入れて水を入れて沸かす。
2. お湯が沸いたら昆布をすくう。
3. いわしを入れた状態で10分もっと煮る。
4. カタクチイワシを取り出して、うす口醤油で味を調える。



고명만들기

Making garnish



1. 계란 물을 푼다 .
2. 프라이팬을 약한불로 달군다
3. 계란물을 프라이팬에 얇게 펴서 익힌다.
4. 계란을 보기 좋게 자른다.
5. 당근과 애호박을 얇게 채를 썬다.
6. 채 썬 야채들을 프라이팬에 잘 볶는다.



1. Drain an egg.
2. Heat the frying pan on low heat.
3. Cook the egg water thinly on a frying pan.
4. Slice the egg in a good way.
5. Slice carrot and zucchini thinly.
6. Stir-fry shredded vegetables well in a frying pan.

1. 做鸡蛋水。
2. 用小火把平底锅烧热。
3. 将鸡蛋水薄薄地放在平底锅里煎煎。
4. 将鸡蛋切成好看的块儿。
5. 将胡萝卜和嫩南瓜切成薄片一下。
6. 将切丝的蔬菜用平底锅炒好。

1. 卵の水を溶く。
2. フライパンを弱火で熱する
3. 卵液をフライパンに薄くのばして火を通す。
4. 卵をきれいに切る。
5. ニンジンとズッキーニを薄く千切りにする。
6. 千切りにした野菜をフライパンでよく炒める。



소면삶기

To boil with thinly

1. 물을 냄비에 넣고 끓여줍니다.
2. 물이 끓으면 소면을 적당한양만큼 넣어줍니다.
3. 면이 눌러 붙지 않게 잘 저어줍니다.
4. 면이 익으면 채에 걸러 찬물로 헹궈 줍니다.

1. Put water in a pot and boil it.
2. When the water boils, add a moderate amount of noodles.
3. Stir the noodles well so that they don't stick together.
4. When the noodles are cooked, filter them on a platter and roll them in cold water.

1. 将水放在锅里煮。
2. 水开后, 加适量的素面。
3. 将素面搅拌均匀, 使其不会粘连。
4. 面熟了后, 把素面用凉水凉一凉, 筛子筛干水分。

1. 水を鍋に入れて沸かします。
2. お湯が沸いたら、そうめんを適当な量だけ入れます。
3. 面がくっつかないようによくかき混ぜます。
4. 「麺が熟したら、ふるいにかけて冷たい水でかき混ぜます」



완성하기

To complete

1. 삶아낸 면을 그릇에 담는다
2. 육수를 면이 잠길만큼 부어낸다
3. 고명을 올리면 완성!!

1. Put the boiled noodles in a bowl.
2. Pour the stock into the water to cover the noodles.
3. Raise your garnish and you're done!

1. 将煮好的素面盛在碗里。
2. 将先做好的肉汤水倒进面条里。
3. 再素面上加个尖儿就完成啦!

1. 茹でた麺を器に盛る
2. 出汁を麺が寝るほど注ぎ込む
3. 薬味をのせたら完成!!



02

CHAPTER

미와소면 만들기
Making a Miwaso Man
ミワソマン作り
做米卧素面

재료 준비하기

Material Preparation



<준비물>

미와 소면 국수 4묶음

파 조금

깨 조금

다시마 국물

<material>

4 bundles of beauty and cotton noodles

a little green onion

a little sesame

kelp stock

<准备物>

味与素面4捆

小葱

芝麻少许

海带汤

<準備物>

三輪そうめん 4束

パゾム

胡麻少し

コンブ汁



소면삼기

To boil with thinly

1. 큰 냄비에 2L의 물을 붓는다.
2. 물이 끓으면 냄비에 소면 국수를 넣는다.
3. 국수를 저어 2분 동안 붙지 않도록 젓는다.
4. 2분 후 체로 물기를 뺀다.
5. 소면을 채에 걸러 찬물에 식힌다.

1. 在大锅里倒入2L的水。
2. 水开后, 在锅里放入荞麦面面条。
3. 将素面2分钟, 搅拌均匀, 使其不会粘连。
4. 2分钟后用筛子筛干水分。
5. 将素面用凉水凉一凉, 筛子筛干水分。

1. Boil 2L of water in a big pot
2. When the water boils, put Somen noodles in the pot
3. Boil it, stirring noodles not to stick for 2 minutes.
4. After 2 minutes, drain it with colander
5. Cold it in water with ice

1. 大きな鍋に2リットルの水を注ぐ。
2. お湯が沸いたら鍋に素麺を入れる。
3. 麺をかき混ぜて2分間煮つめないように炒める。
4. 2分後、ふるいで水気を取る。
5. 氷で水で冷やす。



완성하기

To complete

- 1.접시에 담는다.
- 2.미와 소면 위에 파와 깨를 원하는 만큼 올린다.
(다시마육수 대 물 비율이 1 대 3이며. 미와소면을 국물에 찍어 먹으면 맛있다.)

- 1.Put on a plate.
- 2.Put scallions and sesame seeds on top of the rice and noodles as much as you want.
(The ratio of Tashima stock to water is one to three. It's delicious if you dip the miwa-so-myeon in the soup.)



1. 放在盘子里。
2. 将葱和芝麻放在米卧素面上面。
(海带汤对水的比例是1比3。将米卧素面用汤汁蘸着吃更好吃。)

1. お皿に盛る。
2. 米とそうめんの上にねぎとゴマを好きなだけのせる。
(昆布だし対水の割合が1対3で。美和そうめんをスープにつけて食べるとおいしい)

양춘면

Plain Noodle Soup

阳春面

春陽麵

CHAPTER

0

3

재료 준비하기

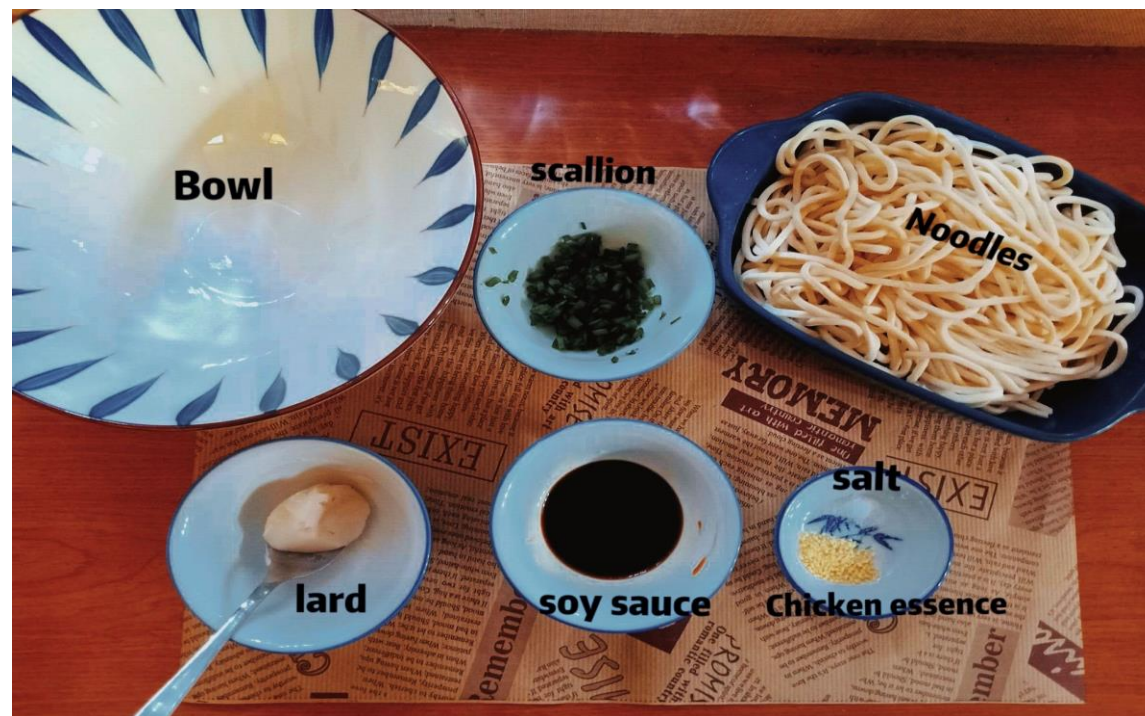
Material Preparation

<준비물>

1인용 국수, 간장 3스푼, 라드 1스푼, 소금 1~2g, 닭고기 에센스 1~2g, 다진 파, 뜨거운 물, 중간 크기의 그릇

<material>

Single-person noodles, 3 spoons of soy sauce, 1 spoons of rad, 1 to 2 grams of salt, 1 to 2 grams of chicken essence, chopped scallions, hot water, medium bowl



<准备物>

单人面条, 酱油3勺, 水母1勺, 盐1~2g, 鸡肉精华1~2g, 葱末, 热水, 中号的碗子

<準備物>

一人用の麺、醤油3スプーン、ラード1スプーン、塩1~2g、鶏肉エッセンス1~2g, 刻みネギ、お湯、中サイズの器



소면 삶기

To boil with thinly



1. 물을 냄비에 넣고 끓여줍니다.
2. 물이 끓으면 소면을 적당한양만큼 넣어줍니다.
3. 면이 눌러붙지않게 잘 저어줍니다.

1. Put water in a pot and boil it.
2. When the water boils, add a moderate amount of noodles.
3. Stir the noodles well so that they don't stick together.

1. 将水放在锅里煮。
2. 水开后, 加适量的素面。
3. 将素面搅拌均匀, 使其不会粘连。

1. 水を鍋に入れて沸かします。
2. お湯が沸いたら、そうめんを適当な量だけ入れます。
3. 面がくっつかないようによくかき混ぜます。



양념장 만들기 Make Sauce



1. 볼에 간장, 돼지 기름, 소금, 닭고기 진액을 넣는다.
2. 그릇에 뜨거운 물을 붓고 저어준다.

1. Put soy sauce, pork oil, salt, and chicken essence in a bowl.
2. Pour hot water into a bowl and stir.

1. 在碗里放入酱油、猪油、盐、鸡肉汁。
2. 在碗里倒入热水搅拌。

1. 頬に醬油、豚油、塩、鶏肉のエキスを入れる。
2. 器にお湯を注いでかき混ぜる。



완성하기 To complete



잘게 썬 파를 뿌리고 맛있게 먹는다.
Sprinkle chopped scallions and enjoy it
deliciously.

撒上葱花吃得津津有味

こま切れネギを振りかけておいし
く食べる



느낀 점 Realization

Miwako : 온라인상 팀원들과 대화하기 많이
어려운 부분도있었지만 그래도 활동들이
재미있었다. 그리고 팀원들과 한중일 문화
외교관프로그램이 아니여도 팀원들끼리
연락하면서 지내고싶고 그리고 양춘면과
멸치국수를 꼭 먹어보고싶다.

Miwako: There were some parts that were
difficult to talk to online team members, but the
activities were still fun. And I want to keep in
touch with my team members even though it is
not a Korea-China-Japan cultural diplomacy
program, and I really want to try Yangchunmyeon
and anchovy noodles.

Miwako: 온라인 상의 멤버들과 대화하는
것이 어려운 부분도 있었지만, 그래도 활동은
재미있었다. 그리고 팀원들과 한중일 문화
외교관 프로그램이 아니더라도 팀원들끼리
연락하면서 지내고 싶고, 그리고 양춘면과
멸치국수를 꼭 먹어보고 싶다.

Miwako:虽然网上很难跟组员对话，但是活动
还是很有趣。而且即使不是韩中日文化外交官
项目，组员们也想联系，而且一定要吃阳春面
和鳀鱼面条。

중국 학생들은 제가 느낀점을
받지 못했어요 그래서 발표하는
학생분이 느낀점 간단하게
한마디만 해주셨으면해요!!

Chinese students didn't get what I felt.
So I want the presenter to briefly tell
you what he felt!!

中国の学生たちは私が感じたこと
を受けられませんでした。それで
発表する学生さんが感じたことは
簡単に一言だけお願いします。

中国学生没有收到我的感受 所以希
望发表的学生能简单地说一句自己的
感受！

Yeon Woo: 각국의 언어가 다르니 다같이
스카이프를 하기전엔 내가 여기서 무슨말을
할수있을까? 라는 생각이 계속들었는데 막상
다같이 스카이프로 얘기도 나눠보고 시간이
날땐 수다도 떨어보고 정말 재미있고 좋은
시간이었던거같고 23일에도 꼭
참여하고싶었지만 못해서 아쉬움이 많이
남아있다..

Yeon Woo: Since each language is different,
what can I say here before we skype
together? I kept thinking about that, but when
we had time, we chatted on Skype. It was a
really fun and fun time. I really wanted to
participate in it on the 23rd, but I couldn't, so I
have a lot of regrets.

Yeon Woo:各国の言語が違うからみんなでス
カイクをする前にはここで何が言えるかな。
とずっと思っていたけど、いざみんなでスカ
イクで話をしてみて、時間があるときはお
しゃべりもしてみて、本当に楽しくて、いい
時間だったし、23日にも参加したかったけど、
できなかったのが心残りだ。

Yeon Woo:各国的语言不同，在大家一起跳
Skype之前，我能在这里说什么呢？一直有这
种想法，但是真的大家一起用Sky Pro聊天，
有时间的时候也一起聊天，觉得是非常有趣的
时间，23日也很想参加，但是没能参加，留下
了很多遗憾。

Thank You!