

의정부 부대찌개 거리의 유래

50여년전 우리가 어려웠던 시기에 의정부에는 많은 미국부대가 있었습니다. 먹을 것이 귀하던 시기에 미군부대에서 흘러나오는 햄, 소시지, 베이컨 등 서양식 재료는 귀한 음식이었습니다. 하지만, 그냥 먹기에는 우리의 입맛에 좀 느끼하기 때문에 전통재료인 김치, 고추장과 떡, 신선한 야채를 넣어 얼큰하고 시원하게 끓여먹던 것이 바로 의정부 부대찌개의 유래입니다. 미군부대에서 나온 햄으로 끓여서 이름이 부대찌개가 된 것인데 이것이 세월이 지난 발전을 하여 지금의 의정부부대찌개가 된 것입니다. 매콤한 국물은 푹 고아낸 육수를 써서 든든하며, 찌개가 끓는 사이 쫄깃한 사리를 넣어 먹는 맛이 별미입니다.

Origin of Uijeongbu Budaejigae Street Over 50

years ago, during our difficult times, Uijeongbu had many US troops. At a time when food was precious, Western-style ingredients such as ham, sausage, and bacon from US military units were valuable.

However, it is the origin of the Uijeongbu Bucha Jjigae, where traditional ingredients such as kimchi, red pepper paste and rice cakes, and fresh vegetables were added to boil them in a spicy and cool way. It was boiled with ham from the U.S. military unit, and the name became Budaе-jjigae, which developed over the years and became what is now Uijeongbu-Daeji-jjigae. The spicy broth is reassuring with carefully selected broth, and the taste of eating with chewy sari while the stew is boiling is a delicacy.

議政府市立布告街大街的由来 五十多年前，在我们的困难时期，义亭市拥有许多美军。在珍贵的食物时代，美国军方的火腿，香肠和培根等西式食材很有价值。但是，这是UiJeongbu Bucha Jjigae的起源，在那里加入了传统的配料，例如泡菜，红辣椒酱和年糕，以及新鲜的蔬菜，以辣凉的方式将它们煮沸。它是用美国军队的火腿煮沸的，这个名字后来变成了Budae-jjigae，经过多年发展，现在变成了UiJeongbu-Daeji-jjigae。辛辣的肉汤加上精心挑选的肉汤可让您放心，并且在炖煮的同时搭配耐嚼的莎丽来吃的味道是美味 議政府プデチゲ通りの由来50余年前、私たちは難しかった時期に議政府は多くの米国の軍隊があった。食べることが耳た時期に、米軍部隊から流れてくるハム、ソーセージ、ベーコンなど洋風材料は珍しい食べ物でした。しかし、それだけで食べるには、私たちの口にちょっと感じなので、伝統的な材料であるキムチ、

コチュジャンと餅、新鮮な野菜を入れて辛くてすっきり沸かして食べたのが、議政府プデチゲの由来です。米軍部隊から出てきたハムに沸かして名前がプデチゲがされたもので、これは年月が経って発展をして、今の議政府部隊チゲがされたものです。スパイシースープはじっくり孤児たスープを使って心強いし、チゲが沸騰間コシサリーを入れて食べる味が美味しいです