

五道最有名的印尼料理

인도네시아 가장 유명한 **5** 가지 요리

楊雪平 양설평

GADO-GADO 가도 가도



- 인도네시아의 샐러드 : 야채와 계란, 튀긴 두부 등과 땅콩드레싱이 들어가는 요리이에요 .
- 건강한 음식이에요 .
- 印尼薩拉：使用蔬菜，雞蛋，油炸豆腐和花生醬做出的一道菜。
- 這是一種健康的食物。

BATAGOR 바타고르



- 선 미트볼과 함께 튀긴 두부를 뜻하는 음식이에요.
- 이 음식은 튀긴 만두처럼 이에요.
- 使用肉或魚丸和油炸豆腐做出的食物
- 很像炸餃子

RENDANG 른 당



- 매운 고기 요리입니다.
- 고추와 코코넛 밀크의 조합으로 매운 맛과 크림같은 맛을 혼합하여 제공합니다.
- 른당이 카레와 비슷하다고 생각하지만, 실제로 이 음식은 카레처럼 국물이 많지는 않습니다.
- 辣味肉。
- 辣椒和椰奶的組合融合了辛辣和奶油的味道。
- 辣味肉和咖哩很相似，但事實上，這道菜沒有像咖哩那麼多湯。

- 기본적으로 양념에 절인 고기를 대나무 꼬치에 꽂아 숯불에 구운 것입니다。
- 닭고기, 소고기, 양고기, 가리비, 생선과 같은 다양한 종류로 만든 사뎃을 찾을 수 있습니다。
- 基本上是在木炭烤架上烤製的，醃製的肉放入竹串。
- 有雞肉，牛肉，羊肉，扇貝和魚的沙爹。

SATE PADANG 사뎃



SOTO 소토



- 소토 한 그릇은 ‘비훈’ 또는 국수, 계란, 양배추, 강황, 레몬그라스, 샬롯, 그리고 고기가 들어갑니다。
- Soto里面有米粉或麵條，雞蛋，捲心菜，薑黃，檸檬草，蔥和肉。