

献立ひとくちメモ

6月18日(火)



チャプチュエのお話です。

チャプチュエ（雑菜）は春雨を炒めた朝鮮料理のことです。春雨、細切りに切った肉やたけのこなど、たくさんの野菜・きのこ類を加えてごま油で炒め合わせ、しょうゆや砂糖で甘辛く味付けします。隠し味にコチュジャンを入れることもあるそうです。



中国では緑豆や空豆などを原料にして作られています。日本の春雨は、主にジャガイモやサツマイモなどを原料にしています。また、インスタント麺の一つとしても活用されています。ちなみに、ビーフンは米を原料にしています。つまり、春雨はイモ類、ビーフンは米の加工品です。よく間違えられるので、覚えておきましょう。