



LA DÉGUSTATION DE LA CORÉE

2023년 질베른 중고등학교 한식 체험의 날

L'ENTRÉE — 전식

떡꼬치 (TTEOK KKO CHI)

GÂTEAU DE RIZ, PÂTE DE PIMENT ROUGE, HUILE DE SÉSAME, MIEL...

LE PLAT PRINCIPAL — 본식

소고기 구이 (LE BARBECUE DE BŒUF)

·PREMIER BŒUF : MARINÉ PAR L'HUILE DE SÉSAME, SEL, POIVRE

·2ÈME BŒUF : MARINÉ PAR LA SAUCE SOJA, L'HUILE DE SÉSAME, POIRE, AIL,
GINGEMBRE...

CONDIMENTS

·쌈장 (SSAMJANG) : PÂTE DE SOJA, PÂTE DE PIMENT ROUGE, HUILE DE SÉSAME...

·양파 절임 (PICKLES D'OIGNONS) : OIGNON JAUNE, OIGNONS ROUGE, CIBOULETTE, SAUCE
SOJA, MOUTARDE CORÉENNE...

LE RIZ ET LA SOUPE — 밥과 국

·시금치 된장국 (LA SOUPE) : PÂTE DE SOJA, BOUILLON DE CHAMPIGNON ET D'ALGUE,
ÉPINARD

ACCOMPAGNEMENTS — 반찬

·KIMCHI AU CHOU SAUTÉ : KIMCHI AU CHOU, HUILE DE SÉSAME, JUS DE PRUNE CORÉEN...

·SALADE DE RADIS : RADIS, OIGNON VERT, POUDRE DE PIMENT, SEL, HUILE DE SÉSAME...

·POUSSES DE HARICOT MUNGO ASSAISONNÉS : HUILE DE SÉSAME, AIL...

LE DESSERT — 후식

팥 앙금을 얹은 바닐라 아이스크림

GLACE VANILLE AVEC DE PÂTE DE HARICOT AZUKI