

Yeosu Web Contents

2024년 05월 03일 21시 46분



목차

목차	2
자유게시판	3
쏭국 끝일때 주의점	3

썩국 끓일때 주의점

2024.04.19 조회수 12 등록자 박정후

요즘 썩국 많이들 캐서 드시고 계시죠?

저 역시도 캐서 썩국을 자주 해먹어요

주의점은 물에 조금 담궈놓고 흐르는물에 깨끗히 씻어주세요 미세먼지같은게

많이 묻어있기때문에 꼭 깨끗히 세척해 드시고 끓여먹는게 안전하니 생으로는 드시지마시기 바랍니다.

멸치로 국물을 우려내서 썩을 손으로 잘가잘가 찢어서 넣어야 향이 많이 나요..

옛날된장 적당히 풀어서 조미료없이 끓이다 보면 순수한 썩향기가 나면서

시원한 썩 된장국을 드실수 있습니다.

일산 휴먼빌 클래스원

 <https://osanbusiness1.imweb.me/>

[일산 휴먼빌 클래스원](#)



글쓰기

목록

이전글

상담가를 위한 부부인지행동 치료 워크샵

다음글

[필독] 사회복지2급, 6개월 단축 50% 장학생 모집

Yeosu Web Contents

