

yeong yang

WEB CONTENTS

가장 
자연적인
영양

2017년 09월 25일 08시 00분

목차

목차	2
면병류	3
착면법	3
원문내용	3

면병류

H 음식디미방 > 전통음식소개 > 면병류 > 착면법



▶ 착면법

녹두를 맷돌에 갈아 체에 걸러서 마르면 가루로 만들고, 물을 부어 반죽을 한다. 끓는 물에 골고루 저어 금방 익혀서 찬물에 담근 뒤 편편이 겹쳐 썰어 오미자차에 얼음을 둘러서 쓴다.

▶ 원문내용

“ 녹도를 맷돌에 갈아 물에 담갔다가 2장 붓거든 거피하야 썬 맷돌에 2라 물에 거러디 2장 언흔 체로 밧고 2는 모시뵈에 다시 바타 두면 부회 비치 업시 2라안거든 물근 물을 돌와 버리고 부회 물란 그르시 다마 두면 골아안거든 썬 운물 쏘오고 2라안존 굴톨 식지에 열게 너러 머 거거든 다시 지허 처 굴그로 두고 쏘 적마다 굴리 혼 흠이면 물에 투 더 하 거디 아니케 타 후 낭퐁헝기에 혼 술식 담아 더운 소두억 물에 띄워 골오로 두르면 잠만 닉거든 혼물에 담갔다가 싸하디 편편이 지어 싸하라 오미자차의 얼음 둘러 쓰라. 오미즈 업거든 춘깨를 북가 지허 걸러 그 국의 물면 토장국이라 하느니라. 녹도 혼 말의 굴리 서 되 나 느니라. ”

Yeong Yang
WEB CONTENTS

