

中部大学 国際関係学部

 検索

サイトマップ
教員情報

シラバス

ホーム

学部概要

教育理念・使命

学科

入試

就職・進学

お問い合わせ・お申し込み

資料請求

お問い合わせ

ご意見・ご感想

大学の情報



おすすめ



- 受験生の皆様
- 在学生の皆様
- 卒業生の皆様
- 教職員専用

国際関係学部 ホーム > 新着情報 > 韓国サブゼミで韓国のお菓子“ホットク”を作りました(特派員:MIWAKO)

韓国サブゼミで韓国のお菓子“ホットク”を作りました(特派員:MIWAKO)

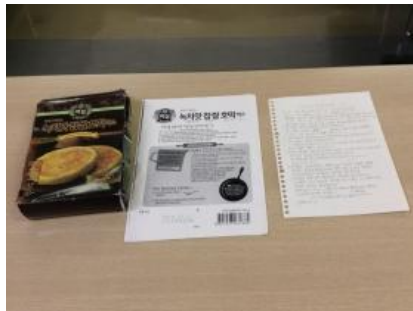
いいね! ツイート

【2015年8月21日】

私たちは、毎週木曜日、澁谷鎮明先生と一緒に、韓国に関することなら何でも挑戦してみよう!という、「韓国サブゼミ」をやっています。

今回は、韓国の屋台でよく売られているお菓子として有名な「ホットク」を作りました。ホットクというのは、日本でいう「おやき」のようなもので、餅のような生地の中に、黒砂糖とシナモンのジャムが入っている食べ物です。韓国で売っていて、日本の「ホットケーキミックス」に似ている、生地を作る粉やジャムなどが全て入った、「緑茶ホットクセット」を使って作りました。

私たちは、韓国料理を作ると同時に韓国語に親しむため、箱のウラに韓国語で書いてある「作り方」を訳してきた上で、料理を作りました。メニューを訳すのは思ったより難しく、分からない単語をかなり調べました。それでも分からないときは、空白にしておいて、後からニュアンスで訳しました。(韓国語これからもっと勉強します…)



作り方は、最初、付属のイーストを水とお湯の中に入れ、餅を作る粉の中に少しずつ入れていき、よくこね、適当な大きさにちぎり、広げた生地の中に付属の粉(中に入れるジャム)を入れて包みます。



それを温めておいた、フライパン(今回はホットプレート使用)に置き、焼きます。このとき、生地を押すようなイメージで焼くと見た目を綺麗に上げることが出来ます。焦げ目ができ、中まで焼けたら完成です。



「ホットクセット」を使ったということもあり、すごく簡単に、美味しく作ることが出来ました。

しかし、今回の私たちの失敗は、生地をねかして置く事を忘れてしまっていた点です。そのために生地があまり固まらず、形を整えることが出来なかったのです。最後の方になると生地が固まり形を整えることが出来、見た目も上手に作れました。なので、生地をねかしておくという工程は必要でした。

失敗しましたが、結果的に美味しく作れたので、何よりも韓国料理を身近に感じられました。今回、他の先生にも試食に来てもらいました。美味しかったと褒めて頂き、これからも沢山の韓国料理に挑戦していきたいと思います。

いいね! ツイート



[↑ ページの先頭へ](#)