

## Hidangan Korea

Masakan Korea adalah makanan tradisional yang berdasarkan pada teknik dan cara memasak orang Korea. Mulai dari kuliner istana yang aneh sampai makanan khas daerah serta perpaduan masakan modern, bahan-bahan yang digunakan serta cara penyiapannya yang sangat berbeda. Banyak sekali makanan Korea yang sudah mendunia. Masakan Korea yang dijabarkan berbeda dengan kuliner istana, yang sampai saat ini juga dinikmati sebagian besar masyarakat Korea.

Masakan Korea sebagian besar berbahan beras, mi, tahu, sayuran dan daging. Makanan tradisional Korea dikenal dengan makanan sampingan yaitu banchan yang dimakan dengan nasi putih dan sup atau kaldu. Setiap makanan dilengkapi dengan banchan yang cukup banyak.

Makanan Korea berbeda setiap musimnya. Selama musim dingin, biasanya makanan tradisional yang dikonsumsi adalah kimchi dan berbagai sayuran yang diasinkan di dalam gentong besar yang disimpan di bawah tanah di luar rumah. Persiapan pembuatan masakan Korea biasanya sangat membutuhkan kerja sama.

### Masakan daging

Di restoran-restoran tradisional, daging dipanggang di tengah-tengah meja menggunakan arang, dikelilingi dengan variasi banchan. Daging dipotong kecil-kecil dan dibungkus dengan daun sayuran bersama nasi, potongan bawang putih, dan ssamjang (campuran gochujang dan doenjang).

- Bulgogi (불고기): potongan daging sapi yang dipanggang dengan kecap, minyak wijen, bawang putih, bawang bombai dan lada hitam. Bulgogi berarti "daging api". Variasinya: daging babi (dwaeji-bulgogi), ayam (dak-bulgogi), dan sotong (ojingeo-bulgogi).
- Galbi (갈비): daging iga babi atau sapi yang dipanggang dengan arang dan dibumbui. Potongannya lebih tipis dari bulgogi dan disebut sebagai barbecue Korea. Variasi: dari ayam disebut dakgalbi, jokbal atau kaki babi yang disajikan dengan saus kerang asin.
- Dak-galbi - tumis potong dadu ayam direndam dalam saus berbasis gochujang, dan kubis iris, ubi jalar, daun bawang, bawang bombay dan tteok.
- Samgyeopsal (삼겹살): daging perut babi yang dipanggang tanpa/dengan bumbu seperti cara memanggang galbi.
- Hoe (IPA: [hø] 호): makanan laut mentah yang dicelupkan dengan saus cabai (gochujang) atau dengan kecap asin ditambah wasabi, lalu dimakan dengan daun selada.
- Sannakji atau gurita hidup. Sannakji yang dimakan mentah biasanya masih hidup di atas meja.
- Makchang gui (막창구이) - jeroan babi panggang yang disajikan seperti samgyeopsal dan galbi. Makanan jenis ini khas Daegu dan provinsi Gyeongsang.

- Gobchang gui (곱창구이) - sama dengan makchang, tetapi dengan jeroan babi atau sapi muda.

### **Makanan kerajaan**

- Gujeolpan (구절판): berarti "piring yang terbagi sembilan", ini terdiri atas beberapa sayuran dan daging yang disajikan dalam lapisan panekuk. Biasa disajikan saat perayaan dan pernikahan.
- Sinseollo (신선로): sup rebusan berisi sayur-sayuran dan bakso daging dalam panci.

### **Sup dan makanan berkuah**

- Budae jjigae (부대찌개, "sup militer"): sehabis perang Korea, daging sangat langka, jadi orang-orang memanfaatkan kelebihan makanan dari basis militer tentara AS, seperti hot-dog dan ham kaleng dan memasaknya dalam sup tradisional. Budae jjigae sangat terkenal di Korea Selatan dan sering dimasak bersama ramyon (mi instan).
- Doenjang jjigae (된장찌개): sup pasta kacang kedelai, disajikan sebagai hidangan utama atau disajikan bersama hidangan daging. Isinya bervariasi dari sayuran, tahu, kerang, udang, ikan dan sebagainya.
- Cheonggukjang jjigae (청국장찌개): sup yang dibuat dari pasta kacang kedelai fermentasi yang berbau menusuk.
- Gamjatang (감자탕, "sup kentang"): sup pedas tulang babi, dengan sayuran dan kentang.
- Haejangguk (해장국): sup tulang babi dengan sayuran, kol kering, dan puding darah sapi. Cerita menyebutkan bahwa makanan ini ditemukan oleh sebuah restoran di Jongno (Seoul) setelah berakhirnya Perang Dunia II.
- Janchi guksu (잔치국수): mie yang disajikan dengan rumput laut, kimchi, telur dan sayuran.
- Jeongol (전골): sup tradisional yang pedas, isinya terdiri dari makanan laut dan sayuran.
- Kimchi jjigae (김치찌개): Sup yang terdiri dari isi kimchi, daging babi/sapi. Sering dijadikan santap siang atau sebagai hidangan sampingan makanan daging-dagingan. Disajikan dalam panci batu dan masih mendidih saat tiba di meja.
- Maeuntang (매운탕): sup ikan pedas.
- Samgyetang (삼계탕): sup yang terbuat dari daging ayam utuh yang diisi ginseng, hedysarum, nasi manis, jobo, bawang putih dan kacang berangan. Samgyetang populer dikonsumsi sebagai sumber nutrisi pada musim panas, dimana warga Korea kehilangan banyak energi karena cuaca panas.

- Seolleongtang (설렁탕): sup kaki sapi yang dimasak sampai 10 jam lebih sampai berwarna putih susu. Biasa disajikan dalam semangkuk mie dan potongan daging sapi.
- Sundubu jjigae (순두부 찌개): sup tahu (dubu) pedas.

### **Nasi campur**

- Bibimbap (비빔밥, "nasi campur"): makanan khas kota Jeonju, yaitu nasi yang dicampur berbagai macam sayuran, daging sapi, telur, dan gochujang. Variasi: dolsot bibimbap (돌솥 비빔밥), bibimbap yang disajikan dengan panci batu panas. Yukhoe bibimbap adalah bibimbap dengan daging sapi cincang mentah (yukhoe), ditambah telur mentah di atasnya. Bibimbap dimakan setelah nasi dan lauk diaduk dengan sendok hingga tercampur.
- Hoedeopbap (회덮밥): potongan ikan mentah yang dicampur dengan sayuran, nasi dan gochujang.

### **Banchan (lauk pauk)**

- Kimchi: sayuran (biasanya dari kubis, sawi, lobak putih, atau ketimun) yang difermentasikan dengan bahan rempah seperti jahe, bawang putih, bawang bombai dan bubuk cabai. Terdapat banyak variasi berdasarkan cara membuat di masing-masing rumah tangga.
- Kongnamul (콩나물): Kecambah yang dikonsumsi dengan banchan yang direbus atau dibumbui. Variasinya: kongnamul-bap (kecambah dengan nasi), kongnamul-guk (sup kecambah), dan kongnamul-gukbap (nasi dengan sup kecambah).

### **Mie**

- Naengmyeon (냉면; Korea Utara: 랭면, Raengmyŏn; "mie dingin"): mie khas Pyeongyang yang biasa dikonsumsi pada musim panas. Terdapat banyak jenisnya, umumnya mie tipis yang terbuat dari tepung buckwheat (jenis gandum), dihidangkan dengan kuah tulang sapi, ditambah macam-macam bumbu, sayuran, telur rebus dan daging sapi. Naengmyeon jenis ini disebut juga mul naengmyeon (naengmyeon air) untuk membedakannya dengan Bibim Naengmyeon, yang tidak berkuah, tetapi dicampur dengan gochujang yang pedas lalu dililit seperti sate. Variasi lainnya adalah mulhoe naengmyeon atau naengmyeon dengan makanan laut.
- Japchae (잡채): tumisan dangmyeon. Dangmyeon (bihun) terbuat dari tepung kentang, lalu dimasak dengan sayuran, daging sapi dan bumbu rempah-rempah, kadang-kadang juga divariasikan dengan tambahan makanan laut contohnya haemul japchae (japchae gurita).
- Jajangmyeon (자장면): mie saus kacang kedelai hitam yang sangat digemari di Korea. Asalnya adalah mie khas Beijing (RRT) yang diadaptasikan dengan cita rasa Korea.
- Kalguksu (칼국수): mie tipis dengan kuah ikan tuna dan sayuran.

- Ramyeon (라면): mie ramen khas Korea, tetapi agak berbeda dengan ramen dari Jepang. Ramyeon Korea dapat pula berarti mie instan yang dijual kemasan. Ramyeon dimasak dengan kuah yang sangat pedas dan biasanya ditambah sayuran, daging atau kimchi.

## **Dessert**

---

- Tteok (떡): kue yang terbuat dari tepung beras (메떡, metteok), nasi ketan yang ditumbuk (찰떡, chaltteok), atau nasi ketan tanpa ditumbuk (약식, yaksik). Tteok dapat disajikan dingin, diisi atau dilapisi dengan pasta kacang hijau manis, pasta kacang merah, kismis, biji wijen, kacang merah yang dihaluskan, labu, kacang atau madu. Songpyeon (송편): kue beras lembut yang disajikan pada hari raya Chuseok (Festival Panen). Seongpyeon dapat berisi madu, manisan atau kacang merah.
  - Yaksik (약식) kue yang dibuat dari beras manis, kacang chestnut, kacang cemara, dan jujube.
  - Chapssaltteok (chapssaltteok): sama dengan mochi, yaitu variasi tteok yang diisi dengan pasta kacang manis.
  - Hahngwa (한과): paket kue tradisional yang berisi kue-kue, tepung biji-bijian, madu, yeot, buah-buahan atau akar-akaran yang dapat dimakan.
  - Yugwa (유과): kue beras yang digoreng.
  - Maejagwa (매작과): kue berbentuk cincin yang terbuat dari campuran tepung, minyak sayur, kayu manis, jahe, jocheong dan kacang cemara.
-