



## 꽃게찜

₩

### Braised Blue Crab 蒸花蟹 ホンゲチム(ワタリガニの蒸し物)

꽃게, 된장, 간장  
Blue Crab, Soybean Paste, Starch Syrup, Soy Sauce  
花蟹、豆醬、醬油  
ワタリガニ、味噌、醤油

큰 냄비에 물과 된장을 넣고 찜기 받침을 올린 뒤  
깨끗이 씻은 꽃게를 배 부위가 위로 향하도록 놓고 찜 메뉴

Blue crab braised in a pot with soybean paste

在锅里放入水和豆醬，放上蒸器墊之后把洗干净的花蟹以腹部往上的方向放入香蒸而做成的料理

大きな鍋に水と味噌を入れて蒸し台を置いた後、  
きれいに洗ったワタリガニを腹部が上に向けるように置いて 蒸したメニュー

\* 상기 이미지는 실물과 다를 수 있습니다

Images of the foods above can be  
different from the actual food

此上照片会与实物有所差别

写真はイメージです

