



おしながき
MENU

酢豚

Subuta

¥

酢豚

豚肉に小麦粉か片栗粉をつけて油で揚げ、野菜（たまねぎ、にんじん等）といっしょに炒め、酢、砂糖などで味付けしたもの。

Sweet and sour pork

Chunks of pork are coated in flour and fried in oil. These are then stir-fried together with vegetables (onion carrots etc.) and flavored with things like vinegar and sugar.

스부타(일본식 탕수육)

돼지고기에 밀가루 또는 녹말을 골고루 묻혀 기름으로 튀겨낸 후, 야채(양파, 당근 등)와 함께 볶아 식초, 설탕 등으로 맛을 낸 요리.

古老肉

猪肉蘸小麦粉、淀粉后用油炸熟，再加蔬菜（洋葱、胡萝卜等）稍炒，最后加糖、醋调味。

咕咾肉

猪肉沾麵粉或太白粉用油炸，和蔬菜（洋葱、红蘿蔔等）一起炒，以酢、砂糖等調味。