

トウツペギって?

韓国鍋「トウツペギ」の秘密をよく知るみなさんに教えていただきました。これであなたも韓国鍋ソウ!



▲ Ninniku Jip のオーナー、ジョアンナ・ウイトルさん。

その
1 「トウツペギやキムチを漬ける壺（ハンアリ）は、韓国のとて寒い冬でも食材保存ができるようにするため、耐久性に優れています。壊れにくく、長く使える鍋です」



その
2 「トウツペギは、具材を入れて直火で煮た後、器によそことなく直接スッカラツ（スプーン）ですくって食べます。“鍋”と“食器”を兼ね備えた便利な調理器具なんです」



▲ Gyu-en Japanese Yakiniku BBQ Restaurant のオーナーシェフ、ナム・キ・ウーンさん。



▲ TOOK BAE KEE 2 のシェフ、ホー・ジョン・リーさん。

その
3 「トウツペギは、直火で一気に煮るため、一度鍋が温かくなると短時間で調理が可能です。そのため忙しい人にも便利な調理器具です。私は大きさの違う“マイ・トウツペギ”を3つ持っています」



その
5 「トウツペギは、熱した後の保温性に優れ、煮えにくい食材でも芯まで火が通りやすく料理の深い味を引き出します。料理が冷めにくく、温かい状態で食べられるのも特徴です」



▲ Poppo Korean & Japanese Restaurant のシェフ、サン・ウォン・カンさん。



▲ Bulgogi BBQ Restaurant のシェフ、リー・ブン・リーさん。

その
4 「熱するまでに時間を要しますが、温かさを長くキープすることに例えて、『飾らない素朴さと、人情さを持つ人』や『魅力がじわじわと出る人』をその昔、韓国では“トウツペギのような人”と表現しました」

