



redcap

레드캡투어

I N D O N E S I A

2 0 1 6

TEL **021.5296.4215**

FAX **021.5296.4213**



수카르노하타
국제공항

다마이인다 CC
Damai Indah CC



안콜 드림랜드
Ancol Dreamland



메르데카 광장
Merdeka Square
+ 모나스 Monas



슬리앗다팅 모뉴멘트
Selamat Datang
Monument



- Damai Indah Golf BSD
- Gading Raya GC
- Imperial Club Golf
- Padang Golf Modern
- Kedaton GC

Jakarta Outer Ring Road

Padang Golf Pangkalan Jati
Pondok Cabe GC
Matoa GC
Sawangan GC

Tb. Simatupang Outer Ringroad



대통령관저
Istana Presidential Residence

이스티크랄 사원 Istiqlal Mosque
자카르타 카톨릭 성당 Jakarta Cathedral

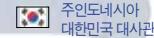
그랜드하얏트 호텔 Grand Hyatt Hotel

풀먼호텔 Pullman Hotel
만다린 오리엔탈 호텔 Mandarin Oriental Hotel

메리어트 호텔 Marriott Hotel
그랜드사이드자야 호텔 Grand Sahid Jaya Hotel

리조칼튼호텔 퍼시픽 프레스 Ritz Carlton Pacific Place Hotel

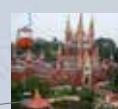
리조칼튼호텔 메가꾸닝안 Ritz Carlton Megakuningan Hotel
그랜멜리아 호텔 Gran Melia Hotel



Emeraldia GC
Riverside GC
Jagorawi Golf & CC
Klub Golf Bogor Raya
Palm Hill Golf & CC



페딩골프 한림
Padang Golf Halim
로얄 자카르타 골프
Royal Jakarta Golf



따민미니 인도네시아
Taman Mini Indonesia

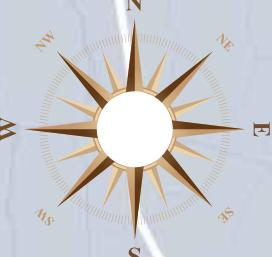
JAKARTA

자카르타 주요 여행지, 호텔 & 골프코스

여행지

호텔

골프코스



자카르타 GC
Jakarta GC

JL. Pulomas-Cawang

Sedana GC
Jababeka CC
Karawang International GC



겔로라 봉카르노 경기장
Gelora Bung Karno

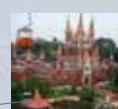
리조칼튼호텔 퍼시픽 프레스 Ritz Carlton Pacific Place Hotel

JL. Tol Cawang Grogol

Jakarta-Cikambek Toll

뿐독인다 골프코스
Pondok Indah GC

Tb. Simatupang Outer Ringroad





Samgyetang Ayam Rebus

Bahan-bahan

Yongkye (ayam hitam) 1ekor (600g)
Chabssal (beras ketan) 1/2 gelas
Mul (air) 1.8 L
Sogum (garam), hucutkaru (merica) secukupnya

Sok jaeryo (Isi)

Susam (ginseng) 1 akar
Daechu (jujube) 4 buah
Manel (bawang putih) 3 siung
Bam (chesnut) 3 buah

Cara membuat

1. Bagian buntut ayam potong dan buang dalamannya, kemudian darah yang menempel cuci hingga bersih, lalu tiriskan.
2. Beras ketan rendam sebelumnya kurang lebih 2 jam.
3. Ginseng cuci bersih, kemudian chesnut kupas kulitnya, begitu juga jujube cuci bersih.
4. Masukkan ke dalam ayam tsb kedalam panci dan tuangkan air kedalamnya, dan rebus, jika sudah mendidih kecilkan api. Dan terus rebus hingga kuah berubah warna.
5. Lalu masukkan ayam tsb kedalam panci dan tuangkan air kedalamnya, dan rebus, jika sudah mendidih kecilkan api. Dan terus rebus hingga kuah berubah warna.
6. Setelah matang lepas tusukan tusuk gigi, dan tuangkan ke dalam mangkok dan beri garam secukupnya, dan hidangkan dengan membubui merica sesuai dengan selera.

01
JANUARY
2016

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	10	11	12	13	14	15	16

01 JANUARY 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
(2015) 12 DECEMBER 6 7 8 9 10 11 12 12 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	02 FEBRUARY 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29				1 신정 Tahun Baru Masehi	2
3	4	5	6	7	8	9
12.1 10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
12.15 24 31	25	26	27	28	29	30

소한

대한



Kimchi jeon Bakwan Kimchi

Bahan-bahan

Bechu kimchi (kimchi sawi putih yang sudah asam) 250g

Dalgyal (telur) 1 butir

Buchimkaru (tepung terigu) 2 gelas

Kimchi kukmul (air kimchi) 1/2 gelas

Chongyangkuchu (cabe pedas) 1 buah

Yangpha (bawang bombay)

Sikyongyu (minyak goreng)

Cara membuat

1. Ambil kimchi sawi putih dan peras kemudian lepaskan bumbu yang menempel lalu potong sebesar 1cm.
 2. Siapkan air kimchi secukupnya untuk campuran.
 3. Bawang bombay iris sama besar dengan kimchi, cabe pedas tumbuk hingga halus.
 4. Masukkan kimchi dan bawang bombay ke dalam mangkok besar, dan campurkan cabe pedas dan tepung terigu setelah campur masukkan air kimchi lalu aduk hingga rata.
 5. Kemudian masukkan telur yang sudah dikocok dan diberi sedikit garam.
 6. Terakhir beri minyak goreng secukupnya pada pengorengan, dan tuangkan dengan centong satu persatu lalu goreng dengan membolak-balik hingga warna menguning. ukuran besar juga bagus, atau ukuran kecil untuk satu orang pun bisa.

Tip!

Pada hari turun hujan, jika makan bakwan kimchi sangatlah nikmat! Buchimkaru adalah tepung terigu yang sudah diberi bumbu dan dijual, jika tidak ada buchimkaru boleh juga menggunakan tepung terigu

02 FEBRUARY
2016

02 FEBRUARY 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
	1	2	3	4	5	6
7 설날 Tahun Baru Imlek 2566 Kongzili	8 설연휴 휴일	9 설연휴 대체휴일		입출		
14 밸레인데이	15	16	17	18	19	20
21 정월대보름	22	23	24	25	26	27
28	29			01 JANUARY	03 MARCH	
				1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	



Bulgogi Daging Sapi Berbumbu

Bahan-bahan

Soegogi dengsim (daging sapi) 500g
Yangpha (bawang bombay) 1/2 buah
Depha (bawang prey) 30g
Yangnyeomjang (Bumbu)
Ganjang (kecap asin) 6 sendok besar
Chongchu (sake) 2 sendok besar
Soltang (gula putih) 2 sendok besar
Chamkirem (minyak wijen) 2 sendok besar
Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 2 sendok besar
Kkesogum (biji wijen yang telah digoreng dan diberi garam) 2 sendok besar
Hucutkaru (merica)

Cara membuat

1. Semua bumbu, campur menjadi satu dan buat satu bumbu.
 2. Siapkan daging sapi dan potong tipis sekitar 3 mm.
 3. Bawang bombay diiris berikut daun bawang.
 4. Daging sapi campur dengan bumbu yang sudah disiapkan, dan campur dengan bawang bombay, daun bawang lalu aduk hingga rata.
 5. Lalu masak daging sapi yang sudah tercampur tsb di atas pengorengan tanpa minyak

**03 MARCH
2016**

03 MARCH 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
02 FEBRUARY 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	04 APRIL 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 삼일절 Independence Movement	2	3 납세자의 날	4	5 경칩
6	7	8 2.1	9 Hari Raya Nyepi Tahun Baru Saka 1938	10	11	12
13	14 화이트데이	15	16	17	18	19
		3.15 익거기념일	상공의 날			
20 춘분	21	22	23 2.15	24	25 향토예비군의 날 제주 4·3사건 Wafat Isa Almasih	26
27	28	29	30	31		
		세계 물의 날				



Buchu jabchae Tumisan Mi Soun dengan Kucai

Bahan-bahan

Buchu (kucai) 800g , Yangpha (bawang bombay) 50g
Tangen (wortel) 50g , Soegogi (daging sapi) 100g
Pogobosot (jamur hioko/jamur jengkol) 3 buah
Mogibosot (jamur kuping) 3 lembar
Dalygal (telur) 1 butir , Dangmyon (mi soun) 120g

Bahan-bahan bumbu

Jinganjang (kecap asin) 2 sendok besar
Soltang (gula putih) 2 sendok besar
Chamkirem (minyak wijen) 1 sendok besar
Dajin manel (bawang putih yang haluskan) 1 sendok kecil
Huchukaru (merica) 1/5 sendok kecil
Chamkke (wijen) 1 sendok kecil
Sikyongyu (minyak goreng) secukupnya
Sogum (garam) secukupnya

Gogi yangnyeom (Bumbu daging)

Jinganjang (kecap asin) 1 sendok besar
Soltang (gula putih) 1/2 sendok besar
Dajin pha (irisannya bawang) 2 sendok kecil
Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 1 sendok kecil
Chamkirem (minyak wijen) 1/2 sendok kecil
Kkesogem (biji wijen yang telah digonseng dan diberi garam) 1/2 sendok kecil
Chongchu (sake) 1 sendok kecil

Cara membuat

- Kucai potong sepanjang 5cm, bawang bombay dan wortel diiris kecil.
- Daging sapi iris kecil panjang, lalu diberi bumbu.
- Jamur hioko, setelah direndam dengan air bersihkan lalu potong dan suwir-suwar jamur kuping dengan tangan.
- Telur didadar tipis, lalu iris berbentuk memanjang 5 cm.
- Kucai, bawang bombay, wortel, jamur hioko, jamur kuping, beri sedikit garam dan tumis satu persatu.
- Mi soun setelah direbus di air mendidih, cuci dengan air dingin dan tiriskan, kemudian letakkan di pengorengan dan masukan bumbu dan tumis rata.
- Terakhir campurkan semua bahan-bahan dan letakkan pada mangkok dan hidangkan.

Tip!

Hwangbekjidan, mungkin anda sering mendengar kata-kata ini, yang dimaksud adalah, telur pisahkan bagian kuning dan putih, lalu dadar setipis mungkin kemudian iris dibentuk sebagai dekorasi makanan, putih atau kuning telur saat mengocok campur dengan sedikit air dan kocok hingga merata setelah matang warnanya akan lebih cantik.

04 APRIL
2016

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					15	16	

04 APRIL 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
03 MARCH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	05 MAY 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31				1	2
3	4	5	6	7	8	9
제주 4.3 사건	청명	식목일, 한식		보건의 날		
10	11	12	13	14	15	16
		▣				
			임시정부 수립일 20대 국회의원 선거			
17	18	19	20	21	22	23
			4.19 혁명	곡우, 장애인의 날	과학의 날	정보통신의 날 지구의 날
24	25	26	27	28	29	30
				충무공 탄신일		



Suigogimiyokguk Sayur rumput laut campur daging sapi

Bahan-bahan | 4 orang

Maren miyok (rumput laut kering) 25g

Soegogi (daging sapi) 150g

Mul (air) 8 gelas

Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 1 sendok kecil

Kuk ganjang (kecap asin) 2 sendok besar

Sogum (garam) secukupnya
Garam secukupnya (Bisa juga ditambah)

Gogi yangnyeom (Bumbu daging)
Ketumbar (Bawang putih) 1/2 sendok

Kuk ganjang [kecap asin] 1/2 sendok besar
Bawang manis (bawang putih yang dibulatkan)

Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 1 sendok besar

Chamkirem (minyak wijen) 1 sendok besar
Husbuksaru (merica) secukupnya

Huchukaru (merica) secukuphya

Cara membuat

1. Rumput laut yang sudah direndam cuci bersih dan potong sekitar 4 cm.
 2. Daging iris tipis dan bumbui.
 3. Masukkan sedikit minyak wijen ke dalam panci dan tumis daging yang sudah diberi bumbu, rumput laut dan air, dan masukkan bawang putih dan masak. Lalu tambahkan kecap asin kuah dan garam sesuai rasa.

Tip!

Sayur rumput laut sangat baik untuk wanita yang habis melahirkan, wanita menyusui harus mengkonsumsi sayur rumput laut.

Dan saat ulang tahun, harus menyajikan sayur rumput laut. Namun bagi pelajar yang menjelang tes ujian dilarang makan sayur rumput laut tsb, karena miyok sangat licin, jika memakannya maka nilai tesnya akan jatuh.

05 MAY
2016

05 MAY 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213

redcap 투어 

SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	
  근로자의 날 Hari Buruh Internasional	1	2	3	4   어린이날, 입하 Kenaikan Yesus Kristus	5	6  Isra Mikraj Nabi Muhammad SAW	7
	8	9	10  유권자의 날	11	12	13  석가탄신일	14
15  스승의 날	16	17	18	19  5.18 민주화운동 기념일	20	21	22 소만, 세계인의 날
	23	24	25	26	27	28	Hari Raya Waisak
	29	30	31  방재의 날	04 APRIL		06 JUNE	1 바다의 날
				1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30			1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



Dwenjang chigae Sayur Tauco ala Korea

Bahan-bahan

Yuksu [Air Kaldı]

Maren seu (udang kering) 2 sendok besar
Myolchi (ikan teri) 2 sendok besar
Dasima (rumput laut) 10 cm , Mul (air) 3 gelas
Geondeogi (Bahan-bahan sayur)
Ehobak (Zucchini "labu") 50g , Kamja (kentang) 50g
Dubi (tahu) 80g , Pogobosot (jamur hioko) 2 buah
Soegogi (daging sapi) 50g
Chongyangkuchu (cabe pedas) 2 buah
Bulgun kuchu (cabe merah) 1 buah
Depha (bawang prey) 50g , Yangpba (bawang bombay) 50g
Kkotke (kepiting) 1/2 ekor
Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 1 sendok kecil
Gochujang (cabe merah bubuk) 1 sendok kecil
Dwenjang (tauco ala Korea) 4 sendok besar
Chonchhu (sake) 1 sendok besar

Cara membuat

1. Labu dibelah lalu buang bijinya dan potong kurang lebih 1,5cm. Daun bawang, cabe pedas, cabe merah iris panjang 1cm.
 2. Kentang, tahu, jamur, daging sapi, bawang bombay potong sebesar 1,5, keping belah sekukuran satu ekor dibagi 4.
 3. Masukkan dasima dan air kedalam panci dan rebus, kurang lebih 3 menit ambil dasima tsb. Selanjutnya masukkan ikan teri dan udang kering lalu masak sekitar 5 menit setelah itu ambil teri dan udang dan sisakan kuahnya.
 4. Masukkan kedalam kaldu tsb dwenjang atau tauco ala Korea, cabe merah bubuk, bawang putih halus, labu, kentang, tahu, jamur, daging sapi, cabe pedas, cabe merah, daun bawang, bawang bombay, dan kepiting.
 5. Jika air kuah mulai mendidih kecilkan api, tengah-tengahnya ambil busa yang menguat pada kuah. Terakhir masukkan sake kemudian masak sebentar lalu dihidangkan.

06 JUNE 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
05 MAY 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	07 JULY 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 ²⁴ ₃₁ 25 26 27 28 29 30		1 의병의 날	2	3	4
5.1	5 ■ 망중, 세계 환경의 날	6 현충일 Memorial Day	7	8	9	10
12	13	14	15	16	17	18
5.15	19	20	21 하지	22	23	24
26	27	28	29	30		6.25 한국전쟁 기념일



Kalbi jjim Semur Rusuk Sapi

Bahan-bahan

Kalbi (rusuk sapi) 600g, Mul (air) 4 gelas
Mu (lobak) 1/5 buah(300g), Tanggen (wortel) 2/3 buah (100g)
Pogobosot (jamur hioko/jamur jengkol) 5 lembar
Bam (chesnut) 5 buah, Daechu (jujube) 5 buah
Eunheng (biji ginkgo) 10 biji, Dalgyl (telur) 1 butir
Senggang (jahe) 1 siung, Jat (biji cemara) secukupnya

Yangnyeomjang (Bahan bumbu)

Be (buah pir) 6 sendok besar
Soltang (gula) 3 sendok besar
Jinganjang (kecap asin) 6 sendok besar
Dajin pha (irisan daun bawang) 2 sendok besar
Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 1 sendok besar
Chamkirem (minyak wijen) 1 sendok besar
Kkesogem (biji wijen) secukupnya
Huchukaru (merica) secukupnya

Cara membuat

- Daging setelah dipotong-potong rendam ke dalam air dingin, sampai tidak ada darah yang tersisa.
- Lobak wortel kupas dan potong sebesar biji chesnut.
- Jamur hioko rendam terlebih dahulu lalu belah menjadi dua.
- Pisahkan putih dan kuning telur dan dadar lalu bentuk sesuai selera.
- Campurkan daging, lobak, wortel, dan jamur dengan bumbu lalu diamkan hingga 30 menit, lalu masukkan ke dalam panci setelah bumbu meresap masukkan air (kaldu) kemudian masak pada api sedang.
- Dan jika air kuah berkurang hingga setengahnya masukkan jujube, biji ginkgo, jahe kemudian aduk secara merata supaya bumbu meresap.
- Jika air mengesat dan matang letakkan ke dalam mangkok lalu diatas daging beri variasi dan hidangkan.

07 JULY
2016

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						15	16

07 JULY 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
06 JUNE 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	08 AUGUST 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31					1 2
3 6.1	4	5	6 Hari Raya Idul Fitri 1437 Hijriah	7 소서 Hari Raya Idul Fitri 1437 Hijriah	8	9
10	11	12	13 정보보호의 날	14	15	16
6.15 제현절 초복	17 유도절	18	19	20	21	22 대서
24 31	25	26	27	28	29	30



Togguk Sup Kue Beras

Bahan-bahan

Huintog (toga putih) 500g
Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 1/2 sendok

Soegogi (udun) (daging sapi) 100g, Dalgyal (telur) 2 butir
Huchukaru (merica) secukupnya

8 cups of soegogi yuksu (Kaldū daging sapi 8 gelas)
Soegogi (yangtii) (daging sapi) 200g. Muil (air) 10 gelas

Soegogi (yangji) (daging sapi) 200g , Mut (air)
Kukganjang (kecap asin) 2 sendok besar
Serum (rempah) secukupnya

Sogum (garam) secukupnya
Gigi yang nyoom (Rumbu daging)

Gogi yangnyeom (Bumbu daging)
Jinganijang (kecap asin) 1 sendok besar

Soltang (gula putih) 1/2 sendok besar

Dajin pha (irisan daun bawang) 1 sendok kecil

Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 1/2 sendok kecil
Kkesogum (biji wijen yang telah digonseng dan diberi garam)
1/2 sendok kecil

1/2 sendok kecil
Chamkiram (minyak wijen) 1 sendok kecil

Cara membuat

1. Siapkan rebusan daging sapi untuk membuat air kaldu.
 2. Air kaldu kecap asin dan garam imbangkan rasanya, masukkan daun bawang dan bawang putih lalu rebus hingga mendidih.
 3. Rebusan daging iris kecil lalu beri bumbu daging yang sudah disiapkan lalu tumis.
 4. Setelah air mendidih masukkan tog, dan setelah tog matang dan lembut telur yang sudah disiapkan masukkan ke dalam rebusan tog dan aduk lalu kecilkan api.
 5. Letakan togguk kedalam mangkok lalu atasnya letakkan irisan daging, kemudian taburkan merica dan hidangkan.
* Putih telur dan kuning telur dikocok secara terpisah kemudian diaduk perlahan-lahan.

08 AUGUST 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213

redcap 투어 

SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
	1	2	7.1 3	4	5	6
7 입주	8 칠석	9	10	11	12	13
14 광복절 Liberation Day	15  말복	16 7.15 말복	17 7.15 Hari Kemerdekaan RI	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
	처서				07 JULY	09 SEPTEMBER
28	29	30	31		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



Togpokgi Kue Beras yang Dibumbu Pedas

Bahan-bahan

Tog (kue beras) 400g
Yangbechu (kol) 100g
Yangpha (bawang bombay) 1 buah
Tanggen (wortel) 50g
Depha (bawang prey) 1/2 tangkai
Eomuk (sejenis bakso ikan) 100g

Yangnyeomjang (Bumbu)

Gochujang (saos cabe merah ala Korea) 4 sendok besar
Gochukaru (cabe merah bubuk) 1 sendok besar
Soltang (gula putih) 1 sendok besar
Mul (air) 4 gelas
soqum (qaram) sedikit

Cara membuat

1. Karetog satu persatu dipisahkan. Jika terlalu lengket siram dengan sedikit air panas.
 2. Sayuran dan "eomuk" iris sesuai ukuran besar mulut.
 3. Sesuai dengan ukuran batu saus "gochujang". Jika ingin pedas tambahkan cabe merah bubuk..
 4. Letakan tog dan saus yang sudah dibuat ke dalam penggorengan aduk hingga rata.
 5. Jika tog sudah lembut masukkan irisan kol, wortel, bawang prey, "eomuk", dan masak sebentar.

09 SEPTEMBER 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213

redcap 투어 

SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
08 AUGUST 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	10 OCTOBER 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 ²³ ₃₀ ²⁴ ₃₁ 25 26 27 28 29			8.1 백로	1	2
4	5	6		7	8	9
11	12 Hari Raya Idul Adha 1437 Hijriah	13	14	15 8.15 추석연휴	16	17
18 칠도의 날	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



Meun soeggogikalbi jjim Semur Daging Sapi Pedas

Bahan-bahan

Sokalbi (rusuk sapi) 1 kg , Yangpha (bawang bombay) 1 buah Karetog (ketan uli) 100g , Danhobak (labu kuning) 240g Chongyangkuchu (cabe pedas) 3 buah Kongnamul (tauge yang telah dibersihkan) 750g Pengibosot (jamur toge (sejenis jamur berwarna putih berbentuk panjang-panjang)) 1 kantong

Yangnyeomjang (Bahan-bahan bumbu)

Mul (air (kaldu)) 5 gelas Gochujang (saos cabe merah ala Korea) 100g Meun kuchi (cabe pedas) 5g , Maren kuchi (cabe kering) 2 Ganjang (kecap asin) 2 sendok besar, Mirim 2 sendok besar Chamkirem (minyak wijen) 1 sendok besar Mulyeot (gula cair) 2 sendok besar Dajin manel (bawang putih yang dihaluskan) 2 sendok besar Huchukaru (merica) 1/2 sendok kecil

Cara membuat

1. Rendam potongan rusuk daging sapi di dalam air dingin, sampai tidak ada darah yang tersisa.
2. Rebus air hingga mendidih lalu masukkan daging sapi tsb, setelah daging empuk angkat dan cuci dengan air dingin.
3. Rebus kembali ke dalam air bersih, dan benar-benar terendam.
4. Jika daging sudah matang masukkan semua bahan-bahan bumbu lainnya.
5. Potong labu kuning yang telah dikupas sesuai ukuran besar mulut, tauge setelah dibuang bagian kepala dan ekor, iris cabe hijau pedas, berikut bawang bombay.
6. Setelah bumbu meresap dalam daging, masukkan potongan labu kuning, tauge, cabe hijau pedas, ketan uli, bawang bombay kemudian aduk perlahan hingga matang dan terakhir tambahkan jamur kecil.

10 OCTOBER 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
09 SEPTEMBER 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	11 NOVEMBER 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30					9.1 국군의 날
2 노인의날 Tahun Baru Islam 1437 Hijriah	3 개천절 Foundation Day	4	5	6	7	8 한로, 제향 군인의 날
9 한글날 Hangeul Day 중앙절	10	11	12	13	14 9.15 문화의날 체육의날	15
16	17	18	19	20	21	22
상강 23 30	국제연합일 24 31 10.1 저축의 날	25	26	27	28 교정의 날	29 지방자치의 날



Haemul pajeon Bakwan Seafood

Bahan-bahan

Chokpha (daun bawang kecil) 1/2 ikat (250g)
Kul (kerang segar) 100g, Chogetsal (daging kerang) 100g
Honghab (sejenis kerang yang berwarna hitam dan besar)
100g
Dalgaly (telur) 2 butir , Sikyongyu (minyak goreng) secukupnya

Cho qanjiang (Saus kecap asin)

Jingjang (kecap asin) 2 sendok besar
Dajin putkuchu (irisan cabe hijau tidak pedas) 1/2 sendok besar
Dajin bulgun kuchu (irisan cabe merah) 1/2 sendok besar
Kkesogum (bjii wijen yang telah dogoreng dan diberi garam halus) 1/2 sendok kecil
Sikcho (cukal) 1 sendok besar

Banjuk (Adonan)

Milkaru (tepung terigu) 2 gelas
Chapssalkaru (tepung beras ketan) 1 sendok besar
Sogum (garam) secukupnya
Mul (air) 1gelas

Cara membuat

1. Cari daun bawang kecil yang pendek dan gemuk.
 2. Kul dan kerang, juga kijing campur satu rendam ke dalam air garam setelah ditiriskan potong kecil.
 3. Siapkan telur kocok.
 4. Kemudian membuat adonan tepung terigu, tepung beras ketan, garam dan air campur menjadi satu.
 5. Goreng adonan tepung tsb, setelah dilebarkan di atas pengorengan atasnya letakkan daun bawang kecil, daging laut, adonan lagi begitu seterusnya.
 6. Bolak balik dengan ringan.
 7. Hidangkan dengan saus kecap asin yang sudah dibuat

11 NOVEMBER 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
		1	2	3	4	5
				학생 독립운동 기념일		
6	7	8	9	10	11	12
	입동			농업인의 날		
13	10.15	14	15	16	17	18
				순국선열의 날		19
20	21	22	23	24	25	26
		소설				
27	28	11.1	29	30	10 OCTOBER	12 DECEMBER
					1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

12 DECEMBER 2016

TEL 021-5296-4215 FAX 021-5296-4213

redcap 투어 

SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
11 NOVEMBER 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	2017 01 JANUARY 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31			1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
	무역의 날		대설			
11	12  Maulid Nabi Muhammad SAW	13 11.15	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
 25 11.15 성탄절 Hari Raya Natal	26	27	28	29 12.1	30	31
	원자력의 날					



redcap 투어



2017

January

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1
2 3 4 5 6 7 8
9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22
~~23~~₃₀ ~~24~~₃₁ 25 26 27 28 29

February

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
20 21 22 23 24 25 26
27 28

March

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30 31

April

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2
3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13 14 15 16
17 18 19 20 21 22 23
24 25 26 27 28 29 30

May

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3 4 5 6 7
8 9 10 11 12 13 14
15 16 17 18 19 20 21
22 23 24 25 26 27 28
29 30 31

June

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3 4
5 6 7 8 9 10 11
12 13 14 15 16 17 18
19 20 21 22 23 24 25
26 27 28 29 30

July

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2
3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13 14 15 16
17 18 19 20 21 22 23
~~24~~₃₁ 25 26 27 28 29 30

August

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3 4 5 6
7 8 9 10 11 12 13
14 15 16 17 18 19 20
21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31

September

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30

October

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1
2 3 4 5 6 7 8
9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22
~~23~~₃₀ ~~24~~₃₁ 25 26 27 28 29

November

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30

December

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

1 2 3
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30 31