

8 불고기는 어떻게 만들어요?

1 Before ...

This is a fluency drill. Make sentences according to the Example.

Example

설거지를 해요. 그리고 청소를 해요. ⇒ 청소를 하기 전에 설거지를 해요.
We'll do the washing up before we do the cleaning.

1. 졸업을 해요. 그리고 취직해요.
2. 취직을 해요. 그리고 결혼해요.
3. 음료수를 주문해요. 그리고 음식을 주문해요.
4. 손을 씻어요. 그리고 식사해요.
5. 그 자켓을 입어 봐요. 그리고 사요.
6. 모자를 써요. 그리고 정원 가꾸기를 해요.
7. 식사해요. 그리고 약을 먹어요.
8. 시간표를 읽어 봐요. 그리고 정류장에 나가요.
9. 불을 켜요. 그리고 방에 들어가요.
10. 준비를 많이 해요. 그리고 시험을 봐요.
11. 미리 전화해요. 그리고 교수님 댁에 가요.
12. 숙제를 하세요. 그리고 극장에 가세요.

2 After ... (1) : VST - (으)ㄴ 후에

This is a fluency drill. Make sentences according to the Example.

Example

설거지를 해요. 그리고 청소를 해요. ⇒ 설거지를 한 후에 청소를 해요.
We'll do the cleaning after we do the washing up.

1. 주소를 적어요. 그리고 집을 찾아요.
2. 불을 꺼요. 그리고 방을 나가요.
3. 자전거를 빌려요. 그리고 공원에 가서 타요.
4. 낚시밥을 사요. 강에 가서 낚시를 해요.
5. 숙제를 해요. 그리고 극장에 가세요.
6. 미리 전화해요. 그리고 교수님 댁에 가요.
7. 졸업을 해요. 그리고 취직해요.
8. 취직을 해요. 그리고 결혼해요.
9. 음료수를 주문해요. 그리고 음식을 주문해요.
10. 손을 씻어요. 그리고 식사해요.
11. 불을 켜요. 그리고 방에 들어가요.
12. 식사를 해요. 약을 잡수세요.
13. 그 자켓을 입어 봐요. 그리고 맞으면 사겠어요.
14. 모자를 써요. 그리고 정원 가꾸기를 해요.
15. 준비를 많이 해요. 그리고 시험을 봐요.
16. 불을 꺼요. 그리고 방에서 나가요.

3 After ... (2) : VST - (으)ㄴ 다음/뒤에

Now go through the above sentences, this time making sentences using VST - (으)ㄴ 다음에.

4 After ... (3) : VST - 고 나서

Do the same as above, but this time use VST - 고 나서.

5 While ...

This is a fluency drill. Make sentences according to the Example.

Example

식사해요. 이야기를 많이 했어요. ⇒ 식사하는 동안에 이야기를 많이 했어요.
We had a good chat over the meal.

1. 신문을 읽었어요. 전화가 여러 번 왔어요.
2. 비가 와요. 독서를 해요.
3. 여행을 했어요. 많은 사람들을 만났어요.
4. 정원가꾸기를 했어요. 라디오를 들었어요.
5. 목욕을 했어요. 음악을 들었어요.
6. 한국어 숙제를 했어요. 음악을 들었어요.
7. 외국에서 여행했어요. 사진을 많이 찍었어요.
8. 친구하고 같이 음식을 만들었어요. 이야기를 했어요.
9. 쉬었어요. 가벼운 운동을 했어요.
10. 버스를 기다렸어요. 그림을 그렸어요.
11. 선생님이 한국에 대해서 설명했어요. 친구 생각을 했어요.
12. 기차가 지나갔어요. 기다렸어요.

6 A Day in the Life

Look at the daily routine below and describe it item by item using VST - (으)나 { 후 / 다음 / 뒤 } 에 or

VST - 고 나서 to link your sentences.

Example

아침에 일어난 후에 15 분동안 운동을 해요.

Then repeat the process, working back through the list using VST - 기 전에 to link your sentences.

Example

11 시에 잠을 자기 전에 3 시간동안 숙제를 해요.

6.00	일어나요.
6.00 - 6.15	운동을 해요.
6.15 - 6.45	아침을 먹어요.
6.45 - 8.00	공부해요.
8.00	학교에 가요.
8.30 - 11.30	오전 수업을 받아요.
11.30	수업이 끝나요.
12.00 - 1.00	점심을 해요.
1.00 - 2.00	쉬어요.
2.00 - 4.00	오후 수업을 받아요.
4.00	수업이 끝나요.
4.00 - 6.00	아르바이트를 해요.
6.00	집에 돌아가요.
6.30	저녁을 해요.
7.00 - 8.00	놀아요.
8.00 - 11.00	숙제를 해요
11.00	잠을 자요.

7 Categories

This is a vocabulary exercise. Put the words in the box under the correct category heading.

갈비찜	딸기	새우	숟가락
깻잎	마늘	새우튀김	양고기
ナイフ	배추	생강	양파
낙지	버섯	생선	오징어
닭고기	복숭아	생선구이	젓가락
당근	볶음밥	소고기	파
돼지고기	사과	수박	포크

고기류	
과일	
식기	
야채	
양념	
요리	
해산물	

8 Odd one out ...

This is a vocabulary exercise. Look at the following groups of words and pick an odd one out. Explain why you think it is the odd one out in Korean – and be prepared to argue in defence of your choice.

1. 군만두 김초밥 밀가루 삶은 달걀 패스트푸드
2. 무 상추 시금치 오이 참외
3. 호박 배 키위 파인애플 포도
4. 간장 고추가루 식초 청주 후추가루
5. 계란 고기 달걀 두부 해물
6. 국 반찬 밥 찌개 후식
7. 달아요 싱거워요 얇아요 써요 짜요
8. 고추기름 식용유 올리브유 우유 참기름
9. 돈을 내요 뜨거워요 시켜요 식사해요 주문해요
10. 감자 굴 땅콩 콩 피망
11. 김 고추장 된장 간장 초고추장
12. 꿀 설탕 두부 소금 참깨
13. 잘게 맵게 짜게 싱겁게 달게
14. 넣어요 섞어요 차요 잘라요 썰어요
15. 달아요 볶아요 튀겨요 구워요 삶아요

9 How do you make it?

On the right is a list of ingredients, all but one of which are used to make the dish on the left. Which is the odd one out?

김치	소금	달걀	고추	배추
비빔밥	밥	야채	소고기	설탕
김밥	김	밥	두부	계란
불고기	밀가루	설탕	고기	참기름
잡채	당면	고기	간장	땅콩
두부찌개	두부	식초	고추	파
생선전	계란	기름	꿀	생선

As an extension exercise, how many more ingredients for the dish concerned can you think of?

10 What'll it be?

Below is a menu. Form a small group, say three or four of you, and decide what you would like to order from the dishes you can identify. When you have finished, work out a script to deliver your order to a waiter. And make sure you don't break into English during the exercise!

1. 짜장	9. 곰탕	2. 해물잡탕
-------	-------	---------

		LUNCH	DINNER
1. 짜장	CHA JANG MIEN	4.99	5.99
2. 해물잡탕	SEAFOOD CHAMPONG(SPICY)	6.99	
3. 중화우동	SEA FOOD UDON	6.99	
4. 탕수육	SWEET & SOUR PORK	11.99	
5. 군만두	DEEP FRIED DUMPLING	5.99	
6. 해물볶음밥	SEAFOOD FRIED RICE	7.99	
7. 새우볶음밥	SHRIMP FRIED RICE	7.99	
8. 짜장볶음밥	CHA JANG FRIED RICE	7.99	
9. 곰탕	BEEF SOUP W/RICE	6.99	7.99
10. 열무국수	COLD NOODLES IN YOUNG SUMMER RADISH KIMCHEE	7.50	
11. 콩국수	COLD NOODLES IN WHITE BEAN BROTH	7.50	
12. 만두국	DUMPLING SOUP	7.50	
13. 김치삼겹볶음	KIMCHEE & PORK PAN FRIED	9.99	
14. 열무비빔밥	RICE TOPPED WITH YOUNG SUMMER RADISH KIMCHEE	7.50	
15. 비빔국수	MARINATED SPICY COLD NOODLE	7.50	
16. 불고기	B.B.Q. BEEF	9.99	
17. 돼지불고기	B.B.Q. PORK	9.99	
18. 라면	RAMEN	4.99	
19. 제육덮밥	PAN FRIED PORK	7.99	
20. 불고기덮밥	B.B.Q. BEEF OVER RICE	7.99	
21. 물냉면	COLD WATER NOODLE	7.50	

이화정
E-HWA RESTAURANT
3055 W. 7th St. #A L.A., CA 90005
213.738.7008 / 213.738.0772

DESIGNED BY KIMYOUNGHO DESIGN POWER STATION 213.675.6094

Sample sentences:

- 뭘 시킬까요? or 뭘 주문할까요?
What shall we order?
- 만두국을 좋아하세요?
Do you like Dumpling Soup?
- 만두국 말고 ...
Let's not order Dumpling Soup ... but

11 A Recipe

생선전을 만들어 보자.



재료

계란	2-3개
밀가루	약간
붉은고추	약간
소금	약간
식용유	약간
상추 (혹은 깻잎)	약간
후추	약간
흰 생선살	400g

먼저 이렇게 준비한다.

- 생선 신선한 생선을 얇게 포를 떠서 소금과 후추를 가볍게 뿌려 놓는다.
- 계란 넓은 그릇에 소금을 조금 넣고 풀어 놓는다.
- 밀가루 넓은 접시에 약간 뿌려 놓는다.
- 상추 상추는 깨끗이 씻어서 접시에 담아 놓는다.
- 붉은 고추 5mm 정도 크기의 네모로 썬다 (모양을 좋게 하기 위하여 쓰는 것. 맵지 않은 붉은 피망을 써도 좋다.)

만드는 법

1. 생선포 한 장 한 장에 밀가루를 가볍게 묻힌다
2. 후라이팬을 불에 놓고 뜨거워지면 식용유를 한 손가락 넣는다.
3. 불을 낮춘다.
4. 밀가루를 묻힌 생선포 한 장 한 장에 풀어 놓은 계란을 입힌 뒤에 후라이팬에 놓는다.
5. 그 위에 고추를 보기 좋게 얹어서 밑부분이 노랗게 익으면 뒤집어서 타지 않도록 조심스럽게 굽는다.
6. 양념 간장과 함께 접시에 내어 놓는다.
7. 상추나 깻잎을 접시에 깔고 생선전을 놓으면 더욱 산뜻하다.

Notes: 생선전 pan-fried fish meat; 붉은 red; 깻잎 a sesame leaf; 흰 white; 생선살 fish meat; 신선한 fresh; 얇게 thinly; 포를 뜨- slice meat; 가볍게 lightly; 뿌리- sprinkle; 넓은 wide; 그릇 bowl; 풀- beat an egg; 약간 a little bit; 씻- wash; 담- put in; 5mm 정도 about 5mm; 묻히- covered with, apply; 뜨겁- be hot; 낮추- to lower; 입히- to coat; 얹- to place; 익- be cooked; 뒤집- overturn; 타- be burnt; 깔- spread, lay; 산뜻하- be refreshing