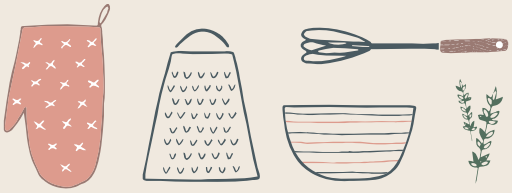
1. 장단콩 두부로 파주 맛보기

경기도의 숨은 음식 A to Z

경기도의 이야기가 담겨 있는 음식!
여러분도 집에서 직접 만들어보세요~^^

두부 만들기



1) 재료
콩, 삼채가루, 식물성 칼슘

2) 만드는 과정
① 깨끗이 씻어 불린 콩을 기계에 넣어 콩물을 뽑아낸다

② 콩물을 틈틈이 잘 저으며 끓인다

1. 장단콩 두부로 파주 맛보기

③ 10분 동안 끓인 콩물을 채에 거른다

④ 걸러진 콩물에 삼채가루와 식물성 칼슘을 넣어 저어주면 콩물이 조금씩 뭉글뭉글해진다

⑤ 뭉글해진 두부를 틀에 넣어 기계로 눌러 순물을 빼고 압축하면 두부가 완성된다

1. 장단콩 두부로 파주 맛보기

장단콩 두부보쌈

1) 돼지 삼겹살 + 장단콩 두부 + 김치의 조합

2) 맛있게 먹는 법

① 김치를 깐다
② 고기를 얹는다
③ 두부를 쌓는다
④ (취향 따라) 고추 하나 올린다
⑤ 새우젓으로 유종의 미를 더한다

삼채 두부 버섯전골

1) 재료

콩나물, 새우젓, 들기름, 고춧가루, 순물(두부 짠 물), 두부, 손만두, 호박, 느타리버섯, 새송이버섯, 대파, 쑥갓, 팽이버섯

2) 만드는 과정

① 콩나물 한 줌, 새우젓 한 큰술, 들기름 두 큰술, 고춧가루 한 국자, 순물(두부 짠 물)을 넣고 끓인다

1. 장단콩 두부로 파주 맛보기

② 두부 한 모, 손만두 4개를 넣고 끓인다

③ 호박, 느타리버섯, 새송이버섯, 팽이버섯, 대파, 쑥갓 등을
한주먹씩 넣고 끓이면 완성

1. 장단콩 두부로 파주 맛보기

정보나누기

〈임진각 평화누리공원〉

분단과 냉전의 상징이었던 임진각을 화해, 상생, 평화 통일의 상징으로 전환하기 위해 조성한 공원. 경기도 내 내·외국인에게 가장 사랑받는 관광지 중 하나다

소재지 : 문산읍 임진각로 148-40

문의처 : 031-952-7809

1. 장단콩 두부로 파주 맛보기

〈주변 관광지〉

1) 임진각

1950년 6월 25일 발발한 한국전쟁과 그 이후의 민족 대립으로 인한 슬픔이 남아있는 곳. 임진강 지구 전적비, 미국군 참전비 등 각종 전적비가 있으며, 남북 분단 전 한반도 북쪽 끝 신의주까지 달리던 기차가 이곳에 멈추어 전시되고 있다.

문산읍 임진각로 148-53

031-953-4744(임진각관광안내소)

1. 장단콩 두부로 파주 맛보기

2) 평화랜드(놀이공원)

경기도 파주시 문산읍 임진각로 148-39

매일 11:00~18:30 하절기
매일 11:00~17:30 동절기

자유이용권 입장료 - 어른, 청소년 30,000원, 어린이 28,000원