

VIDEO SCRIPT AND TRANSLATION

www.ezvietnamese.com - contact@ezvietnamese.com

EZvietnamese

Chào các bạn. Mình là Trang. Hôm nay, Trang sẽ nói về cách làm món kimbap.

Kimbap là một món ăn truyền thống của người Hàn Quốc. Tên tiếng Việt là rong biển cuộn cơm.

Để làm được món kimbap, chúng ta cần có:

- Rong biển
- Cơm
- Cải bó xôi
- Thịt bò xay
- Trứng
- Cà rốt
- Và củ cải của người Hàn Quốc

Các bạn có thể mua củ cải này ở tất cả siêu thị Hàn Quốc ở quận 7 hoặc quận 2.

Hi guys. I am Trang. Today, I am going to talk about how to make kimbap.

Kimbap is Korean's traditional food. Its Vietnamese name is "seaweed and rice rolls"

For making kimbap, we need to have:

- Seaweed
- Cooked rice
- Spinach
- Ham (ground beef)
- Egg
- Carrot
- And pickled radish of Korean people

You can buy this kind of radish in all Korean supermarkets in district 7 or district 2.

Bây giờ, Trang bắt đầu cuộn rong biển nha.

Các bạn lấy rong biển, rồi rải đều cơm (rải đều cơm).

Các bạn nhớ phải rải đều cơm, vì nếu chúng ta không rải đều cơm, khi ăn kimbap, một phần của kimbap có rất nhiều cơm, nhưng một phần không có cơm, như vậy không ngon... Nên Trang sẽ rải đều cơm, giống như thế này. (rải đều cơm)

Đây, các bạn thấy không?

Và chúng ta nhớ phải chừa một chút ở đây, như vậy khi cuộn rong biển sẽ dễ hơn.

Rồi bây giờ là cải bó xôi.

Now, I start to roll

Take the seaweed, and then spread the rice evenly (spread the rice evenly).

Remember to spread the rice evenly, because ... if we don't spread the rice evenly, when we eat kimbap, there are some parts with so much rice while in the other parts there is no rice. That's not good. ... So I will spread the rice evenly, like this (spread the rice evenly)

Here you are, can you see?

And remember to leave a little space here; it's easier for us to roll.

Now, the spinach.

Vì món ăn này, chúng ta phải sử dụng tay rất là nhiều, nên trước khi làm kimbap, các bạn nhớ phải rửa tay sạch sẽ.

Trang để cải bó xôi ở đây, ở trên cơm. Vì Trang rất thích ăn cải bó xôi nên Trang sẽ để nhiều cải bó xôi.

Rồi củ cải ở đây.

Rồi trứng. trứng ở đây ha. Trứng ở đây. Trứng ở đây.

Rồi cà rốt. Cà rốt ở đây. Cà rốt ở đây.

Thịt bò. Thịt bò ở đây.

Đây, như thế này.

Rồi bây giờ Trang bắt đầu cuộn rong biển. Các bạn nhớ phải cuộn thật chặt tay.

Because we have to make this food by hands, remember to wash your hands before making kimbap.

I put the spinach here, on the rice. Because I really like to eat spinach, I will put more spinach.

And then the radish here

And then egg. The egg is here. The egg is here. The egg is here.

And then the carrot. The carrot is here.

The beef. The beef is here.

Here you go, like this.

Now I am going to roll. Remember to make the rolls very tight.

Trang cuộn rong biển nha.

Xong rồi.

Bây giờ Trang cắt rong biển.

Một số người Hàn Quốc nói với Trang là nếu chúng ta muốn cắt rong biển ... kimbap... nhìn đẹp thì dao phải thật bén và chúng ta phải để một chút dầu mè ở trên dao, như vậy khi chúng ta cắt, dao sẽ đi nhanh hơn và miếng kimbap nhìn mượt mà hơn, nhìn đẹp hơn.

Rồi Trang cắt xong rong biển rồi.

Các bạn nhìn thấy không?

Kimbap này rất là đẹp vì có nhiều màu: màu xanh của cải, màu vàng của củ cải, màu trắng của cơm, màu cam của cà rốt, và Trang cũng có làm một số kimbap ở đây rồi.

Đây ...

Các bạn thử làm nhé. Tạm biệt.

I am going to roll now.

I am done

Now I am going to cut

Some Korean people told me that for the kimbap looking nice, we need to have a sharp knife, and we have to put a little sesame oil on the knife, then the knife will go fast when we cut. The pieces of kimbap also look smoother and nice.

Okay. I am done with cutting

Do you see?

The kimbap is very nice because there are a lot of colors: green from spinach, yellow from radish, white from rice, orange from carrot. I also made some kimbap here.

Here you go

Try doing this. Bye!!!!

www.ezvietnamese.com

www.ezvietnamese.com - contact@ezvietnamese.com

EZvietnamese