

Day 61

801	간장	Soy sauce	간장은 무엇으로 만들어요?
802	설탕	Sugar	설탕 좀 주세요.
803	참기름	Sesame oil	비빔밥에 참기름을 넣어 비비세요.
804	파	Leek, green onion	파를 썰어 넣으세요.
805	마늘	Garlic	저는 마늘빵을 좋아해요.
806	밀가루	Flour	밀가루 반죽을 하세요.
807	소금	Salt	소금을 한 스푼 넣으세요.
808	식초	Vinegar	식초는 넣지 마세요.
809	식용유	Cooking oil	식용유를 팬에 두르세요.
810	깨	Sesame seeds	깨는 마지막에 뿌려주세요.

Day 62

811	굽다	To roast, grill	내 친구가 고기를 구웠습니다.
812	섞다	To mix	간장에 마늘을 넣고 섞었습니다.
813	문을 열다	Open the door	문을 열고 들어가요.
814	문을 닫다	Close the door	밖이 추워요. 문을 닫아 주세요.
815	불을 켜다	Turn on the light	불을 켜 주세요.
816	불을 끄다	Turn off the light	불을 끄고 나가세요.
817	양념	Seasonings, marinades, condiments	이제 양념을 만들어요.
818	매콤하다	Somewhat spicy-hot	저는 매콤한 맛으로 주세요.
819	얼큰하다	Rather spicy-hot	오늘은 얼큰한 국물이 먹고싶어요.
820	맵다	Hot, spicy	이 음식은 너무 매워요.

Day 63

821	위치	Location, place	그 식당 위치가 어떻게 되요?
822	도와주세요	Please help me.	도와주세요.
823	안내해 주세요	Please guide me.	안내해 주세요.
824	추천해 주세요	Please recommend-	추천해 주세요.
825	소고기	Beef	소고기 한 근 주세요.
826	부탁하다	Ask a favor, make a request	제 부탁 좀 들어주세요.
827	날마다	Every day	저는 날마다 요리해요.
828	먼저	First, ahead	먼저 재료를 준비해요.
829	고춧가루	Chili powder	고춧가루를 조금만 넣어주세요.
830	고추장	Chili paste	고추를 고추장에 찍어 먹어요.

Day 64

831	양파	Onion	양파 껍질을 벗겨주세요.
832	양배추	Cabbage	양배추를 반으로 잘라요.
833	옥수수	Corn	옥수수를 잘 찌주세요.
834	상추	Lettuce	삼겹살을 상추에 싸먹어요.
835	콩나물	Bean sprouts	내 남편은 콩나물 무침을 아주 좋아해요.
836	토마토	Tomato	지금은 토마토가 비싸요.
837	배추	Chinese cabbage	우리는 오늘 배추 김치를 담아요.
838	당근	Carrot	당근의 껍질을 벗겨주세요.
839	호박	Squash	호박은 채 썰어주세요.
840	감자	Potato	감자를 삶아주세요.

Day 65

841	소시지	Sausage	독일은 소시지와 맥주가 유명해요.
842	갈비	Ribs	완씨, 잡채 먹어 봤어요?
843	등심	Sirloin	등심으로 주세요.
844	안심	Lean beef	안심 스테이크는 아주 맛있어요.
845	오리고기	Duck meat	저는 오리고기를 못먹어요.
846	닭고기	Chicken meat	저는 닭고기 요리를 잘 해요.
847	고등어	Mackerel	저는 고등어 구이를 아주 좋아해요.
848	꽁치	Pike	꽁치 두마리 주세요.
849	새우	Shrimp	새우 볶음밥을 만들거예요.
850	굴	Oyster	볶음밥에 굴소스를 넣어야 맛있어요.