

Hin und wieder werden beim Durchblättern koreanischer Kochbücher Wörter gefunden, die zunächst verwirrend sein werden. Daher hier eine kurze Liste, was welche Bedeutung hat:

- 채 썰기 Chaesseolgi = in dünne Streifen schneiden (z.B. Möhren, Rettich)
- 다지기 Dajigi = fein hacken (z.B. Zwiebel, Lauch, Knoblauch)
- 막대썰기 Makdaesseolgi = in dicke Streifen schneiden (z.B. Rettich, Gurken)
- 골패썰기 Golpaesseolgi = in rechteckige Scheiben schneiden (z.B. Möhren, Rettich)
- 나박썰기 Nabaksseolgi / 편 썰기 Peonsseolgi = in quadratische Scheiben schneiden (z.B. Möhren, Rettich)
- 깍둑썰기 Kkakduksseolgi = in ca. 2x2cm große Würfel schneiden (z.B. Rettich, Kartoffeln)
- 둥굴러깍기 Dunggulreokkakgi = in runde Teile schneiden (z.B. Kartoffeln, Möhren)
- 반달썰기 Bandalsseolgi = in Halbmonde schneiden (z.B. Rettich, Kartoffeln, Möhren)
- 은행잎썰기 Eunhaengipsseolgi = in Viertelstücke schneiden (z.B. Kartoffeln, Möhren, Rettich)
- 통썰기 Tongsseolgi = in runde Streifen schneiden (z.B. Gurke, Lotuswurzel, Zucchini)
- 어슷썰기 Eoseutsseolgi = in diagonale Scheiben schneiden (z.B. Gurken, Lauch, Frühlingszwiebeln)
- 깍아썰기 Kkakasseolgi = grob zerhacken (z.B. Wurzeln, Ginseng, Ingwer)
- 저며썰기 Jeomyeosselgi = grob aufschneiden (z.B. Fleisch, Fisch)
- 마구썰기 Magusseolgi = grob zerkleinern (z.B. Gurken, Tomaten)
- 돌려깍기 Dollyeokkakgi = schälen und dann die Schale in dünne Streifen schneiden (z.B. Gurke)
- 솔방울썰기 Solbangulsseolgi = Tannenzapfenmuster schneiden (z.B. Fisch)