

首尔： 不只有炸鸡啤酒

在首尔,有吃不尽的美食,赏不尽的美景,亲手制作韩国的传统泡菜、品尝“韩牛”,真正的融入到首尔当地人的日常生活中去体验韩国的魅力,才能让旅行装载满满的回忆。

首尔的料理注重食材的时令性,在这里,一年四季不同的食材可演绎出不同的风味。在料理的制作过程中,食材的原味不会被破坏,食材的特色也能得到最大发挥。因此,在首尔不只有炸鸡和啤酒哦,下面就跟着小编一起尝尝首尔的美食吧!



韩牛

说到首尔牛肉的顶级品种就属“韩牛”了,这是一种自古繁衍于朝鲜半岛上的牛种,根据地域的不同在大小及毛色上也会有所不同,但主要以茶色为主。在韩国,“韩牛”已经成为了地域品牌。

要问韩牛怎么吃,必须烤着吃。要想把韩牛吃出美味来,关键在于烤的方法。为了不让肉汁和肥膘脱落太多,必须用大火快速烤。如果只想烤六七分熟的话,只需翻一次然后再快速烘一下就可以了,烤熟后直接蘸盐吃比蘸酱油吃更能吃出肉的甜味。烤牛肉的时间没有烤猪肉的时间长,让人感觉得连续不断地吃。肉片薄的话,刚放到铁网上一会儿就能吃了,肉厚一点的话翻几次就可以。烤牛肉得用剪刀切好,确认肉熟透之后才能吃哦。



五花肉

也就是猪肉肉,由肥、瘦相间的三层肉组成,因此又称“三枚肉”。首尔人喜欢烤猪肉胜过烤牛肉,因此,韩国的五花肉消费量一直高居榜首。在韩国,全民皆爱烤五花肉。

牛肉的五花肉叫做牛五花肉,但通常五花肉指的是猪肉。而肥瘦相间达五层的肉称为带皮五花肉(五枚肉),“五枚肉”比“三枚肉”多一层猪皮和一层肥肉,所以就更多汁浓厚,深受首尔人喜爱。

烤五花肉是把肉和泡菜、大蒜一起放在铁板上慢慢地煎出肥汁来,当肉呈焦黄色并且变得松脆时就是烤好了。五花肉的肉很肥厚,非常有质感,在烤好的肉上涂些包饭酱,和在铁板上烤好的泡菜一起用生菜叶包起来吃,可以消解肉的油腻感。另外,吃五花肉配口感清爽的烧酒简直是一绝。吃完烤肉后,可以尝一份冷面哦。



大酱汤

大酱汤是使用韩国大酱制成的汤料理。从牛肉、蛤仔、鲷鱼干中提取汤汁,再配上蔬菜、豆腐、大酱熬煮而成。大酱汤作为韩国最受欢迎的家常菜之一,在餐厅中也是基本菜品。吃完烤肉后,韩国人一般也会将大酱汤和炒饭一同食用。大酱汤以其香味独特而闻名。由于煮的时间越久滋味越美妙,因此在石锅中煮到沸腾后口感最佳。大酱汤的食材并不特定,可以随喜好加入肉、蔬菜或海鲜等。选用大酱、蔬菜、米饭等食材搅拌而成的大酱拌饭,也是值得一尝的健康料理。



辣白菜

是首尔人日常生活中最常食用的泡菜。由于各地区制作辣白菜时使用的佐料及用量不同,其滋味也不尽相同。现在首尔生活中常见的辣白菜,其历史并不算久远,普遍认为是在19世纪末至20世纪初结球白菜大量从中国传入朝鲜半岛时开始的。根据其熟化程度,辣白菜可分为即食辣白菜、鲜辣白菜(作为常备菜食用的低熟化度泡菜)、酸泡菜(长时间腌制的泡菜)3种。酸泡菜如果直接食用酸味会过于强劲,所以常常被用于煮菜或火锅等料理中。



酱蟹

酱蟹,是指用酱油或辣椒酱的酱汁腌渍的螃蟹。其中,用酱油腌渍过的螃蟹叫做“酱蟹”,而用辣椒酱腌渍过的螃蟹叫“调味酱蟹”。

腌渍的酱蟹没有半点海鲜的腥味,蟹肉就像是含在嘴里即将融化的巧克力一样粘滑甘醇,再配上生姜和大蒜,那简直就是绝配的黄金搭档。不要只记得吸食蟹腿上的蟹肉哦,在还剩有酱汁的蟹壳里拌饭吃味道也是一流的。每年的春季和秋季,正是花蟹的产卵期,螃蟹里面便会有很多蟹黄,也是一年中最好吃的时候。这是外国游客来韩国时必尝的一道美味佳肴。吃一次就会上瘾,让人赞不绝口。

·美食DIY·

部队汤

配料:大蒜、大葱、洋葱、韩式辣椒粉、韩式辣酱、盐、生抽、娃娃菜、午餐肉、火腿肠、方便面饼及自己喜欢的配菜

- 1.大葱斜切、洋葱切丝、大蒜切末,午餐肉、火腿切条或片。
- 2.娃娃菜垫锅底,摆成花凹造型,再摆上其他配菜;加入切好的洋葱丝、大葱段、大蒜末。
- 3.加一勺辣椒粉,五勺辣椒酱。
- 4.加水没过食材。
- 5.盖上盖大火煮开,再转中火煮,加盐和生抽,期间注意用辣酱和辣椒粉再调味
- 6.多煮一下,让各种配料的味道熬出来,让酱彻底融在汤里,搅拌,就可以边煮边吃了,还可以配米饭吃哦。

