



韓國料理中多以**米食為主食**，另外常伴隨**熱湯**同食。醃漬的韓國泡菜是飯桌上常見的配菜，常以白菜、蘿蔔、黃瓜等各食材發酵而成。

在不同的季節也食用不同的泡菜。由於韓國泡菜卡路里含量低、富含**纖維素**、**維生素**。



韓式炒年糕:是一道受歡迎的街邊小吃(一般能在當地的路邊攤或布帳馬車處買到)由**條狀年糕**再與不同材料作組合如:肉、豆荳、蔥、香菇、蘿蔔及洋蔥，最後用醬油來調味



韓國**大醬**:是由黃豆經過加工製成為主要材料煮成的**湯**，其他材料有**蔬菜**、**海鮮**及**豆腐**，在韓國是平民代表性的料理。

統鮮美食 製