

# ★異國料理小介紹★

## 《韓式～安東燉雞》

韓國著名的平民美食『安東燉雞』起源於韓國慶尚北道的安東地區。來源有兩種：其一為朝鮮時代的階級制，士大夫和中級階層住在城內，會在特別的日子燉煮這類的雞肉料理，而對於住在城外的平民來說，卻是一道只可遠觀、吃不起的料理，因為由城內流傳而出，又稱為「城內安東燉雞」。

另一廣泛說法是安東舊市場賣雞肉的商家產生危機感，思考如何與西方炸雞店抗衡，便在煮熟的雞肉裡加入許多洋蔥、馬鈴薯、蔥、辣椒及各種蔬菜與粉絲，而自行研發出安東燉雞這道美味料理。現今安東市場也研發了其他多樣的雞肉料理，如烤雞、大蒜雞和啤酒雞，因此有「燉雞一條街」的稱號。

安東燉雞是韓國家常菜，韓式辣醬獨特風味加上醬油香氣，湯汁中融入蔬菜的甜味，燉煮入味的雞肉軟嫩多汁，以及吸滿了甜甜辣辣醬汁的冬粉，超級開胃。不論是單吃或配飯，令人好吃到欲罷不能！



上將食品供應給學校的此道菜餚「安東年糕雞」，因製備學童餐食不會加入辣的成份，且改良將雞肉與洋芋、年糕一起燉煮入味，變身成一道有著異國風味又好下飯的料理，請師生好好享用品嘗😊。



上將營養師 祝您用餐愉快