



한국의 길거리 간식



한국의 포장마차 문화

- 한국에서 천막을 친 마차(wagon) 모양의 식당이나 다양한 거리 음식을 파는 노점
- 술과 술안주, 간식 판매.
- 음식을 신속하게 서서 먹거나 포장해서 가져갈 수 있고 음식을 먹을 동안 앉을 의자를 제공하기도 함



호떡

오랑캐 호胡 + 떡

- 1882년 임오군란 때 청나라 군인과 함께 들어온 상인들이 조선인의 입맛에 맞춰 꿀을 넣은 떡을 넣으면서 만들어짐
- 겨울 대표 길거리 음식
- 1개 천원



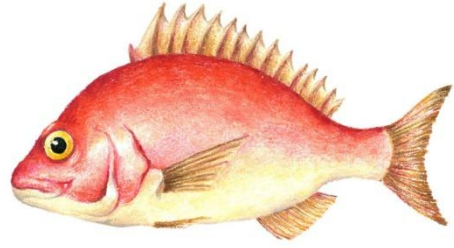


꿀빵

- 철판으로 된 틀에 액체 밀가루 반죽을 부어 굽는 빵

- 국화빵 - 밀가루 반죽 + 꿀
- 땅콩과자, 호두과자 - 밀가루 반죽 + 땅콩 알갱이, 호두알갱이
- 계란빵 - 밀가루 반죽 + 계란
- 붕어빵

붕어빵



- 일본에서 귀한 명산인 고비를 대신해 가난한 사람들이 도미 모양 빵을 만들었다. 1930년대에 도미빵이 한국으로 들어오면서 한국 사람들에게 익숙한 ‘붕어’ 모양으로 변했다.
- 겨울철 대표 길거리 음식
- 팔, 슈크림 - 3개 천원, 2개 천원



호빵



- 호호 붙어먹는 빵
- 가게에서 파는 찐빵을 집에서도 편하게 먹기 위해 만들어짐



군밤, 군고구마

겨울철 대표 간식



떡볶이

- 1935년 신당동 마복림 할머니가 실수로 가래떡을 춘장에 떨어트려 우연히 만들어짐.
- 춘장이 비싸서 고추장으로 대신함
- 가격은 3000~18,000원



국대떡볶이

JAWS
FOOD

쥬스 떡볶이

- 한국인에게 가장 인기 많은 간식

- 만두, 튀김, 계란, 소시지, 차돌박이, 치즈, 라면사리 등

동대문
업기떡볶이

★★★★ 青年茶房 ★★★★★
청년리방

- 명품떡볶이 휴식공간 -

신참 떡볶이

절집 떡볶이

since 1999

마음을 파는 분식집



어묵 - 떡볶이의 절친 1

- 생선살을 으깨어 만든 어묵을 간장으로 맛을 낸 국물에 넣고 푹 익힌 음식
- 한 꼬치에 500-1000원



튀김 - (떡볶이의 절친 2)

- 고추, 깻잎, 단호박, 고구마, 야채
- 새우, 오징어
- 김말이, 만두

순대 - 떡볶이의 절친 3

- 돼지의 곱창에 채소나 당면을 비롯한 각종 속을 채우고 선지로 맛과 색깔을 낸 후 수증기에 쪄내어 만든다
- 쌈장 또는 소금에 찍어먹음. 떡볶이 국물에 찍어먹기도 함
- 돼지 간, 허파 등.

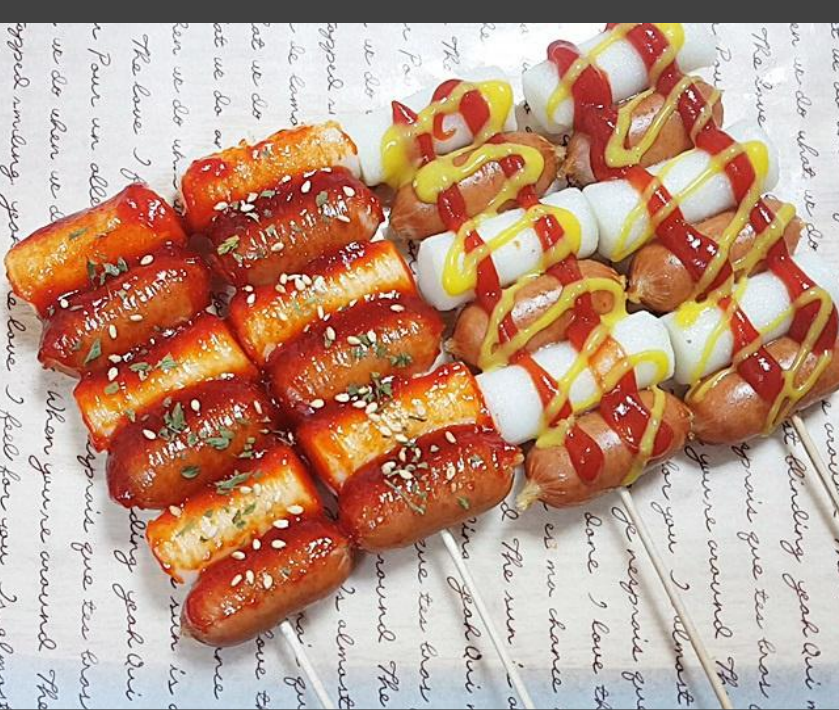


간식은? <



핫도그 (시장 핫도그)

- 미국의 핫도그랑은 다름
- 나무 젓가락에 소시지를 꽂고 곁에 빵으로 감싸고 튀김 가루를 묻혀 튀김
- ‘명랑핫도그’ 라는 핫도그 가게가 생겨 크게 유행함
- 모짜렐라 치즈 핫도그, 고구마 핫도그, 감자 핫도그 등 다양한 종류로 나옴
- 1000~2500원



꼬치

닭꼬치, 소떡소떡

CrowdPic

달고나

- 설탕에 베이킹소다를 넣고 구워 만듦
- **뽑기** 또는 **띠기**라고 부르기도 함
- 1900년대 중, 후반에 한국 어린이들이 즐겨 먹었던 간식이다.





번데기

- 1960년대 산업화가
진행되면서 누에고치 공장이
생김
- 먹을 것이 부족해서 남은
번데기를 삶아서 먹음
- 고단백 식품

- <https://www.youtube.com/watch?v=uzeToMXRNAI>

2:28-