



**НАЦИОНАЛЬНЫЕ
БЛЮДА
КОРЕЙСКОЙ
КУХНИ**



КОЧХУДЖАН

Традиционная корейская соевая паста с клейким рисом и соевыми бобами, заправленная красным перцем в высокой концентрации. Количество перца таково, что соевая паста обычно имеет тёмно-красный цвет. Традиционно кочхуджан на протяжении лет сбраживается в больших горшках на улице.

ТВЕНДЖАН

Острая приправа в корейской кухне. Готовится из отжима сои. Имеет специфический резкий запах. Название буквально переводится как «твёрдая паста».



ПАНЧХАН

Общее название различных закусок и салатов в Корее, которые подаются как аккомпанемент к основному блюду и рису, в небольших мелких тарелках.





КИМХЧИ

Это приправленные красным перцем, зелёным луком и луковым соком, чесноком и имбирём квашеные кочаны или листья капусты.



КАКТУГИ

Это острая корейская закуска приготовленная из белой редьки дайкон. Катуги настаивается 1-2 дня в соусе.



**Это острый суп
состоящий всего лишь
из пророщенных
бобов сои, чеснока,
зелёного лука и
соевого соуса.**

КХОННАМУЛЬГУК



Всего лишь жаренная свинина с овощами в остром соусе.

ОДЖИНОЧХЕ-ПОККЫМ

Спасибо за внимание!

