



**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!**

