# 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 луковы 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!