

2010年导游考试地方文化：韩国济州岛美食小吃 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/635/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_AF_BC_c34_635337.htm 济州道的柑桔很有名栽培始于三国时代与鳎鱼一起是献给王的贡品也是济州道的特产。烤方头鱼，这是味道和营养皆出色的高品味菜肴。方头鱼只在济州沿岸和日本近海可捕捞到，是济州海鱼中位列第一的鱼种。济州地方称方头鱼为“海鲜”或者土语“索拉尼”和外地不同，这里的人听到“海鲜”一词，首先想到的就是方头鱼。可见方头鱼的味道和营养的出众。烤方头鱼是将11-3月间捕捞的鱼开膛除肠、摊平，后放在有冷风的荫处晾成半干后，涂上麻油烤着吃。烤方头鱼味淡而回味无穷，吃过一次就会还想吃，是难得的高级美味。方头鱼的鱼骨、鱼皮及鱼眼营养丰富，蛋白质含量高，体质虚弱症或病后康复期的患者也多熬粥食用。山鸡荞麦面，是隆冬最佳美味。多产山鸡的济州有着种类丰富的山鸡菜肴。包括生肉片、肉脯、将山鸡胸脯肉切成薄片的烤肉，不油腻的山鸡馄饨汤，配各种蔬菜炖的火锅等，是只有在济州才可吃得到特殊风味。山鸡荞麦面是用济州产山鸡做汤煮熟荞麦面后，再添加各种调料食用的。山鸡荞麦面比一般面食更容易消化，味道亦鲜美，可以无忧无虑地享用。山鸡荞麦面的价格为5,000-6,000韩元左右，山鸡烤肉的价格为10,000-12,000韩元左右。紫砾水脍，夏季最受欢迎的乡土食品紫砾亦称之为紫砾鲷鱼，是鲫鱼大小的鲷类海丝，是济州岛乡土美食的代表鱼类。紫砾鱼可在5月至8月间在济州近海网捞，是必上济州岛夏季餐桌的名吃的一种。多含脂肪、蛋白质、钙的紫砾、可做成水脍、酱脍、

紫砾酱食用。特别是紫砾脍没有腥味，味道清爽，是济州人夏季最爱食用的美味。水脍除去鱼鳞、鱼头、鱼鳍、内脏洗净后，带鱼骨切成薄片再拌以食醋和调料，后倒入水制成。嫩紫砾肉入口有嚼头，别有风味，是食中上品。除了水脍，还有酱脍。酱脍是除去鱼鳞、鱼头、鱼鳍、内脏的水脍材料进行刀切，后蘸醋酱食用。价格在4,000-5,000韩元左右。海胆汤，海胆汤营养丰富的保健食品。5月到6月间，海胆肉肥上味，在济州海上可大量捕捞到。在济州岛栖息的海胆称为“紫海胆”，特点是去壳后肉色淡黄。海胆味道鲜美，实为上品，而且多含蛋白质、维生素、铁，常被用为保健食品。海胆汤以海胆和海带为材料用麻油轻炒再放如锅中炖成。煮成后海胆卵更显，象豆腐脑凝在一起。海胆汤味道鲜美，回味无穷。活鱼脍，在海涛声中享用活鱼脍是一绝。济州岛四面环海，处处都可享用鲷鱼、鲍鱼、海螺、海胆、海参、鱿鱼、寒鱼等新鲜活鱼。济州的脍中首屈一指的脍料是鲷类鱼。特别是盖鲷栖居在深海，以鲍鱼、海螺等动物性海藻类为食，肉质密致，筋道，但价格比其它鲷类鱼为贵。虽然不如盖鲷，但黄鲷亦被人喜用为鱼脍的材料。黄鲷有淡黄，底微红鱼鳞，具有海鱼特有的清淡味道。济州岛的活鱼脍不仅味道上品，而且眺望着蓝海耳听涛声享用，更有一番风味。价格随着活鱼的种类和季节，地域都有所不同。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com