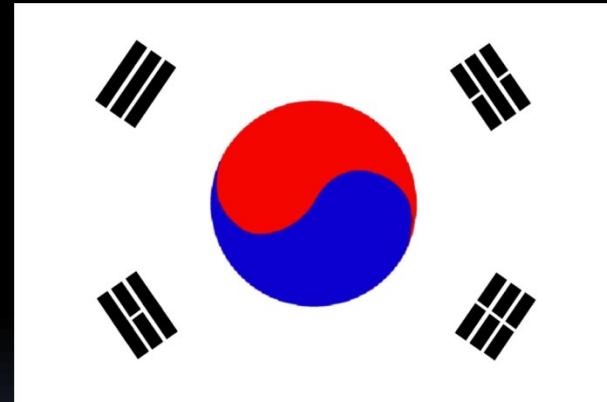


Nacionalne gastronomije

Južna Koreja



Ime i prezime 51u/15

Istorija i geografija



Karakteristične namirnice

- Pirinač
- Soja sos, ojster sos, susamovo ulje
- Riba i morski plodovi
- Raznovrsno meso
- Povrće poput brokolija, tikvica, španata, kupus, krastavci, batat, kupus
- Začini

Piće

- Alkoholna pića
- Makgeolli i Soju
- Tradicija



Kimči

- Kupus, mladi luk, čili prah, beli luk, đumbir, sirup od fermentisanih i zasoljenih morskih plodova



Poslastice

- Bez dodatka šećera
- Pecivo u obliku ribe punjeno pasiranim crvenim pasuljem - Bungeo-ppang



Desert

- Hladna supa sa nudlama



Korejski roštilj

- Jedu u parnom broju
- Meso peku gosti (najmlađi za stolom)
- Prilozi



Pribor za jelo







Hvala na pažnji