

湄 杓瀛兼姪組 - 湄 沅鏹ユ淦鑑伴櫛鏹朵簋 - 施儿櫛錦彦汉紺惧庖浜ゆ禩 四种韩国传统中秋节美食

美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2007/09/20 16:28

自古以来，中秋时值秋收，中秋食品在时令食品中品种最多，而且新谷新菜等新材料十分丰富，其味道和花样也非常突出。下边介绍一下四种韩国中秋传统代表食品。

花松饼：花纹加松香，色香味俱佳

“松饼”之名源于蒸饼时在蒸屉上铺一层松针，以防糕饼粘在屉上。花松饼在用槁子或胡萝卜、南瓜等染上天然色以后，再加上花鸟等彩纹而成。也就是说，用染上彩色的米面团做出花、树叶、鸟等粘贴在糕饼上，使糕饼既有隐隐松香又花花绿绿，又香又好看。

朝鲜时期，宫廷宴席上少不了叫“各色松饼”的食品，除了豆、枣、栗等馅儿的一般松饼外，还有用水芹菜、香菇、石茸、鸡肉等肉类和疏菜做馅的“加馅松饼”。

芋头汤：头号中秋食品，有助消化功效

如果说中秋食品与春节祭祖食品及其它时令食品有所区别，最具代表性的食品就是芋头汤。因为芋头汤在中秋前后收获，所以只有在中秋时才能尝鲜。中秋食品丰富很容易吃得过饱，但只要吃上芋头汤就不会滞食或拉肚。芋头属于碱性食物，又富含纤维素，不仅有助于消化，还能促进胃肠运动、预防便秘。

花样串：多料“七彩袄”，营养也满分

在色彩华丽的中秋食品中，首屈一指的端然是花样串。这是用黄瓜、胡萝卜、桔梗、蘑菇和鸡蛋等各色食品为材料烤成的烧烤串。围着圆盘子摆上它，如同七彩袄一样华丽，故多被喜用为中秋美食。花样串均匀用肉类和疏菜类，所以营养方面也不偏向。在盘子中央摆上红蛤炒和鳎鱼炒，使营养更为调和。

炖牛腱：肉菜之最，久炖牛腱能味正

节庆美食少不了肉菜，秋秀风味最浓重的肉菜，当数炖牛腱莫属。炖牛腱是用新栗子和秋季美味蘑菇等料的营养食品，再加牛下水、银杏、煎鸡蛋和芹菜杆等浇料，使之色丽味美。