

東北亞學習單及照片

日、韓飲食知多少??

一、日本

(一)食物名稱：蕎麥麵

由來或特色：麵條比較細，富含硫胺素，還有八種氨基酸，經常名列各地在地美食，是日本受歡迎的國民美食之一

(二)食物名稱：竹輪

由來或特色：空心圓柱狀，根據不同地域，使用的魚和製作形式及味道，竹輪有各自各自的特徵，冷凍的竹輪稱為竹輪，非冷凍的被稱為生竹輪

(三)食物名稱：握壽司

由來或特色：可追溯至江戶時代文政年間，相傳是由壽司師傅華屋與兵衛所發明，當時的壽司飯量約為現代的3倍之多，比起食物口味更重視填飽肚子

(四)食物名稱：天婦羅

由來或特色：天婦羅是指將海鮮、蔬菜類裹上一層加了水和蛋液的麵粉後，再下油鍋炸到金黃酥脆的料理

二、南韓

(一)食物名稱：泡菜

由來或特色：泡菜因蔬菜的汁液和食鹽等復合作用而有淨化腸胃的作用，促進腸內的蛋白質分解，並使腸內微生物的分佈趨於正常化

(二)食物名稱：辣炒年糕

由來或特色：這種炒年糕還用了苦辣醬，還有魚糕，加進辣炒年糕的其它材料還包括水蒸蛋、煎饅頭、香腸、速食麵、各種蔬菜及乾酪

(三)食物名稱：石鍋拌飯

由來或特色：也稱為媳婦飯，是著名的韓國菜，在飯上淋韓式辣醬，也可冷食熱食，是非常下飯的料理

(四)食物名稱：炸醬麵

由來或特色：在清朝時期即由來自山東的華僑們自仁川傳入韓國，春醬口味獨特已經自成一格

班級：205 座號：24 姓名：劉岑淋

日、韓飲食知多少??

一、日本

(一)食物名稱：壽司

由來或特色：出現於彌生時代，發明了將食用魚加鹽在米飯中發酵的做法，在江戶及室町時代都成為了快餐

(二)食物名稱：拉麵 食品

由來或特色：日本各地的特色拉麵位於北海道北島的札幌以味噌拉麵聞名，而南方的九州則偏好豚骨拉麵

(三)食物名稱：天婦羅

由來或特色：日本關東的天婦羅一般會油炸完整的魚、貝和蔬菜，小麥粉裡面也通常會混合蛋汁，使味道

(四)食物名稱：納豆 濃郁

由來或特色：是日本常見的發酵食品，氣味濃烈，有黏性，日本人食用納豆已經有一千多年的悠久歷史

二、南韓

(一)食物名稱：泡菜

由來或特色：又稱為辛奇，是朝鮮族的一種傳統發酵食品，可作為佐餐小菜，也可作為食材入菜烹製

(二)食物名稱：辣炒年糕

由來或特色：又叫韓式炒年糕，是從前朝鮮宮廷料理中的一道菜，由條狀年糕和不同材料製作而成

(三)食物名稱：石鍋拌飯

由來或特色：也稱為媳婦飯，是著名的韓國菜，在飯上淋韓式辣醬，也可令食熱食，是非常下飯的料理

(四)食物名稱：炸醬麵

由來或特色：在清朝時期即由來自山東的華裔移民自仁川傳入韓國，春醬風味獨特，已經自成一格。

班級：205 座號：16 姓名：魏岫融

