

Корейская кухня. Основные продукты питания.

Автор: ИоаКим

В последнее время [рестораны Москвы](#) все чаще и чаще используют элементы восточной и в частности корейской кухни в своем меню.

Корейская кухня быстро распространяется по планете, однако в России она еще не так известна, как например китайская или японская.

Ниже мы делаем общий обзор национальной кухни корейцев, в которой познакомим Вас с ее основными терминами и характерными национальными блюдами.



В пище корейцев основными являются каша, хле-бец, куксу, кашаца, блин, желе и т. д.

Кашу варят из риса, чумизы, ячменя, проса, гаоля-на. Есть огокпап (каша из пяти круп), сладкая каша из клейкого риса с каштанами, жужубом, орехами, ма-слом и медом и сваренный на пару рис, приправлен-ный мясом, овощами и специями.

Корейские [рестораны Москвы на Новый год](#) готовили специальное меню. Огокпап варили 15 января по лунному календарю, желая богатого уро-жая этих злаков в новом году. Кашу из клейкого риса с вареными каштанами, жужубом, кедровым и грецким орехами, кунжутным маслом и медом называют як-пап. Сваренный на пару рис, приправленный зеленью, мелко нарезанными сырыми мясом и рыбой, поджа-ренным в масле мясом, мясными котлетами и др., — пибимпап.

Кашицу готовят из одних круп или смешива-ют с дополнительными продуктами. Кашицу варят главным образом из риса, маша, фасоли угловатой. Кроме круп, в кашицу прибавляют семена абрикоса, кедровые орехи, каштаны, свежую рыбу и т. д.

Куксу — известный основной продукт питания. Куксу делают из муки пшеницы, гречихи, картофеля и кукурузы.

Куксу из пшеничной муки готовят обычно в южном районе, где широко выращивают эту куль-туру.

Широкой популярностью пользуется, в частности, куксу из муки гречихи. Пхеньянское куксу с холодным бульоном тоже изготавливают из муки гречихи. Очень вкусно пхеньянское куксу с клейкими нитями, с раз-бавленным холодным, приятным на вкус бульоном.

Куксу разбавляют мясным супом. Для куксу счи-тается лучшим мясо фазана, потом — говядина, курятина и т. д. Приготавливают куксу разнообразным методом: куксу с

холодным бульоном, куксу с горячим бульоном, куксу с приправленными кунжутным маслом и специями, куксу с приправами, подаваемое на круглом латунном подносе.

Паровой хлебец — один из любимых нашим народом основных продуктов питания. По методам приготовления и материалам он разделяется на 50 с лишним видов.

Хлеб делают из крупы или муки. Крупу и муку варят на пару или в воде и бьют.

Приготовленный таким методом паровой хлебец из клейкого риса — самый распространенный хлеб из крупы.

Хлеб из муки готовят тоже разными способами.

Заварное тесто из муки неклеякого риса лепят по полукруглой или другой форме с начинкой из жужуба, каштана, кунжута, зеленых бобов, фасоли угловатой и варят на пару, подстлав листья сосны. Приготовленный таким образом вареник с ароматом сосны называется сонпхен.

Чыпхен — самая распространенная пампушка из рисового заварного теста, замешенного на водке.

Кроме того, есть хлебцы из муки клейкого или неклеякого риса, приготовленные в сиру (керамическая посуда с отверстиями на дне, помещаемая в котел при варке на пару), белый хлеб из заварного теста, отваренного на пару, хлебцы из рисового теста, отваренные в воде, рисовый хлебец разных форм, поджаренный в масле, жареные пирожки, приготовленные из рисовой муки, и т. д.

Сейчас никого уже не удивляет, что [рестораны Москвы для свадьбы](#), корпоративов и других значимых торжеств все чаще и чаще используют элементы национальных кухонь. И есть надежда что в меню россиян попадут многие корейские рецепты, как это ранее

Корейская кухня. Основные продукты питания.

Автор: ИоаКим

уже произошло с ким чи и морковью по-корейски