





◎ 首頁 &gt; 校園 &gt; 大專院校 &gt; 新聞內文

列印 | 轉寄好友 | 分享:  | 字級設定:   

## 遠東科技大學校慶暨園遊會韓式泡菜製作體驗



TNN台灣地方新聞 / 林琨璋 / 更新日期: 2016-03-25 17:57:08

【記者劉彩雲/台南報導】遠東科技大學於3月25日舉辦全校運動大會暨園遊會，10多名南韓籍學生現場製作道地韓國泡菜跟師生們分享，還教大家怎麼做。調味料有上網訂購來自韓國的辣椒粉，還有添加水梨的小撇步，以及秘密武器越南魚露！來趟超火辣泡菜體驗。

操著一口流利中文的觀光英語系大四學生白榮善，即將畢業了。她說，對韓國人而言，米飯是主食，泡菜是副食，再怎麼好吃的山珍海味，如果沒有泡菜，總讓人覺得餐桌上缺了甚麼；但吃不習慣台灣醋酸口感的泡菜，因此常請爸媽從韓國快遞泡菜來遠東，已解思鄉之苦。

於是幾個韓國同學在晚上就集合在一起做泡菜；還能邊聊天邊討論功課。餐飲管理系廚藝組大三學生金惠寅表示，韓國泡菜的製作方式，其實非常簡單。清洗後用鹽醃浸12小時，隔天再拌上蘿蔔、蒜頭、洋蔥、辣椒粉等調味料，放冰箱一禮拜就能食用。

在韓國，家家戶戶都會選在冬天製做泡菜，所以白菜飆漲的非常貴，不像台灣這麼便宜！但學生金惠寅指出，去年才花640元就扛回來40顆白菜，今年要花4000元。

但要做出道地南韓家鄉味，可不容易！大四的白榮善說，幸好同學們集思廣益，找到越南魚露比韓國醬油便宜，而且味道相近。另外在材料中可以加顆水梨，讓泡菜中帶點甜，更能提味喔。至於主角「辣椒」，一定要加韓國辣椒粉才夠味，金惠寅指出，台灣辣椒雖然也很辣，但感覺帶點清香的辣椒油；韓國辣椒則比較鹹辣、重口味。

遠東科大目前有45位境外生，韓國學生就有24位。國際交流中心主任張世鄉指出，每年暑假約有30位韓國高中生來遠東參加為期14天的創意及中華文化體驗營，同時，台灣學費比南韓便宜，生活條件及治安環境又好，想學中文的南韓學生捨北京，寧願選擇台灣，學生數逐年成長。

今年遠東選派8位優秀學生至韓國當交換生，校長王元仁鼓勵想學韓文的台灣高中學生，歡迎就近來唸遠東，可以跟韓國同學交流學韓文，將來大三、大四有機會被選派至韓國加耶大學及慶尙大學等校當交換生，提升自己的國際移動力。