



首頁 > 文化教育

小 中 大

遠東韓生做泡菜 獻秘密武器

    請 趕快註冊來看看朋友對哪些內容按讚。

〔記者李伯勳台南報導〕遠東科技大學於昨日舉辦全校運動大會暨園遊會，十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！讓師生來趟超火辣泡菜體驗。

操一口流利中文的觀光英語系大四學生白榮善，即將畢業。她說對韓國人，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台，以解思鄉之苦。

幾個韓國同學在前一天晚上就在一起做泡菜，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，韓國泡菜的製作其實非常簡單。清洗後用鹽醃浸十二小時，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。

在韓國家家戶戶都選在冬天做泡菜，所以白菜非常貴，不像台灣這麼便宜！但學生金惠寅指出去年花六四0元就扛回來四0顆白菜，今年要花四千元。

但要做出道地南韓家鄉味泡菜，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，味道相近。另外在材料中可以加顆水梨，讓泡菜中帶甜，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、口味重。

遠東科大的四十五位境外生，韓國就有二十四位。國際交流中心主任張世鄉指出，每年暑假約有3三位韓國高中生來遠東參加為期十四天的創意及中華文化體驗營。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。

今年遠東選派八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生，歡迎就近來唸遠東可跟韓國同學交流學韓文。

發佈日期：2016-03-26 00:10:00