

遠東科大韓籍生 教師生做泡菜

f 分享

G+ 分享

留言

列印

存新聞

A-

A+

2016-04-01 07:18 聯合報 記者謝進盛／新市報導

f 讚

分享

0

傳送

G+1

0

韓式泡菜市場日受歡迎，遠東科大10多名韓籍學生昨天製作道地韓國泡菜與師生分享，還上網訂購來自韓國辣椒粉，更添加水梨小撇步，讓大家上了寶貴一課。

白榮善表示，對韓國人來說，米飯是主食，泡菜是副食，再怎麼好吃的山珍海味，如果沒有泡菜好像缺一味；但吃不習慣台灣醋酸口感泡菜，常請爸媽從韓國寄泡菜來解饞。

近日白榮善與幾名韓生一起做泡菜，還義務教導同學，連校長王元仁也聞訊來學習。餐飲管理系大三的金惠寅說，韓國泡菜製作非常簡單，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，放冰箱約7天便大功告成。

金惠寅說，即使今年台灣高麗菜飆漲，仍比韓國便宜。白榮善說，他們還找到比韓國醬油便宜的越南魚露，且味道近，還可加顆水梨，讓泡菜中帶點甜，更能提味。至於主角「辣椒」，一定要加韓國辣椒粉才夠味。



遠東科大師生跟著韓籍學生學習正確泡菜製作要訣。記者謝進盛／攝影