

GANGJIN 

Web Contents



목차

목차	2
민물장어구이	3
몸보신의 대표음식 민물장어구이	3
강진에 왔다면 꼭 맛봐야 할 보양식	4

몸보신의 대표음식 민물장어구이

싱싱한 장어를 숯불에 구워 부드럽고 담백한 강진 민물장어 구이!
강진의 젓줄인 탐진강은 수심과 수온이 장어가 서식하기에 알맞아 예로부터 강진의 목리 주변으로 맛 좋은 민물 장어요리가 유명했다.
장어는 고단백 보양음식으로 원기 회복에 그만이다.



장어구이는 소금구이와 양념구이가 대표적이다.
구울때 소금을 부려 간을 하는 소금구이는 장어 자체의 고소하고 담백한 맛을 즐길 수 있고 비법소스인 양념장을 여러 번 발라 굽는 양념구이도 별
미다.

(<http://www.gangjin.go.kr>)



숯불에 굽기



양념장 바르기



장어뼈튀김



소금구이쌈



양념구이쌈



강진에 왔다면 꼭 맛보야 할 보양식

장어의 주성분은 비타민 A,B1,B2로 특히 비타민 A가 풍부하다.

1년 중 비타민 A의 섭취가 가장 부족하기 쉬운 한여름에 장어 요리를 먹으면 체력을 보강할 수 있다.

특히 살아있는 장어를 그때그때 손질해서 사용하기때문에 싱싱하면서도 부드러운 살이 식감을 살려주고 특유의 양념장은 장어고유의 잡내도 잡아 준다.



COPYRIGHT © GANGJIN GUN. ALL RIGHT
RESERVED.

GANGJIN

Web Contents

