



Web Contents



2018년 05월 25일 08시 34분

목차

목차	2
갈치	3

갈치는 우리나라의 전 연근해(특히 서해와 남해)에 많으며, 일본, 동중국해, 세계의 온대 또는 아열대 해역에 널리 분포한다. 단백질이 풍부하고 지방이 알맞게 들어있으며 생선 가운데 특이하게 당질 함량이 많아 특유의 풍미가 있으며, 오레인산이 많아 혀나 입안의 촉감이 부드럽다.

좋은 갈치는 체표의 은색막이 거울 같이 빛나고 몸이 단단하며 몸통을 끊었을 때 껍질이 파손되지 않는 것, 연근해에서 잡힌 갈치는 1m 전후인것이 맛있으며 기름기가 많은 기름기가 많은 10월 ~ 12월이 맛이 있다.

갈치는 구이가 유명하며, 조림, 튀김으로 많이 먹고, 선도가 좋은것은 회로도 먹는다.



MokPo - Si ***Web Contents***



시민과 함께하는 희망찬 새목포