



Web Contents



2020년 10월 23일 16시 39분

목차

목차	2
꽃게무침	3
꽃게의 단맛과 감칠맛 나는 양념이 일품	3

꽃게의 단맛과 감칠맛 나는 양념이 일품

살이 꼭 찬 꽃게를 발그레한 양념에 버무려 내 놓으면 밥 한 공기 딱딱! 꽃게의 단맛과 감칠맛 나는 양념이 일품이다.
발그레한 소스에 버무려 내놓은 꽃게무침과 꽃게살은 보기만 해도 입안에 군침이 가득하다.



꽃게가 많이 나는 봄에 1년분 꽃게를 사서 냉동실에 넣어두면
여름철에도 냉동상태에서 꺼내기 때문에 비브리오 패혈증 걱정은 하지 않아도 된다.
참기름과 김가루가 없어진 밥에 속속 비벼먹다 보면 저 많은 양을 언제 다 먹을까 싶었던 걱정도 금방 사라질 정도로 '밥도둑'이다.
먹기만 하면 두드러진 풍만감이 느껴지는 계절이 많이 더할 정도이다.
(<http://www.mokpo.go.kr>)

먹고 나면 든든한 포만감이 오래가 나음 끼니가 맛이 될 일 정도이다.



COPYRIGHT © MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

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

MokPo - Si ***Web Contents***

