



Web Contents



2023년 10월 03일 10시 12분

목차

목차	2
세발낙지	3

낙지는 우리나라의 서 남해에 분포하고 저질이 뽕질인 천해에 살고 있다.

타우린 성분이 많이 들어있어 고유한 맛을 줄 뿐 아니라 간의 작용을 돕고, 신진대사를 활발히 하므로 정력을 증가시키고, 냉감을 호전시키는 힘이 있다.

살아 있는 것, 팔에 나 있는 흡반의 흡착력이 강한 것, 팔을 실새없이 활발하게 움직이는 낙지가 좋은 낙지이며, 9월에서 2월사이에 제철이라 더욱 맛이 좋다.

낙지는 회, 볶음, 무침, 전골, 탕(연포탕), 낙지호롱 등 다양한 방법으로 요리할 수 있다.



MokPo - Si ***Web Contents***

