



Web Contents



2024년 12월 14일 22시 16분

목차

목차	2
지주식 김	3

지주식김은 1~2월에 채취된 김이 좋고 부류식 보다는 지주식 김이 맛과 향이 좋다.
양식되고 있는 김은 여러 종류이며 이를 파래김, 김밥용김, 맛김, 돌김의 여러형태의 마른 김과 자반으로 가공하여 판매하고 있으므로 용도에 따라 구입한다.

김은 예전부터 자연 번식만으로는 그 수요를 충족시킬 수 없어 일찍부터 인공양식을 해왔는데 특히 전남 목포울도의 지주식김양식은 유명하다.

지주식 김은 충분한 광합성을 일으켜 성장하도록 일정한 시간을 노출관리하여
김 본래의 맛과 향을 그대로 유지하고 친환경적 양식방법으로 생산된 자연식품이다.

김은 습기가 없는 어둡고 서늘한 곳에 두고, 오랫동안 보관 할 때는 한지로 한번 싸서 비닐에 담아 냉동실에 넣어두는 것이 가장 좋다.



MokPo - Si ***Web Contents***

