



Web Contents



2023년 10월 03일 09시 42분

목차

목차	2
흥어	3

홍어는 다른 생선과 달리 숙성시켜 특 쏘는 맛이 별미인데 식성에 따라 신선한 것, 숙성시킨 것 등으로 먹을 수 있다.
홍어는 알칼리성 식품으로서, 다른 어류보다 몸 안에 질소 화합물인 요소, 암모니아, 트리메틸아민산을 많이 가지고 있어 자극이 강한
냄새와 맛을 내고,
몸이 마름모꼴로 폭이 넓으며 머리는 작고 주둥이는 돌출되어 있다.

대표적인 음식으로는 홍어회, 홍어찜(홍어어시육), 홍어삼합, 홍어탕 등이 있다.

홍어는 일반적으로 삭혀서 회나 찜, 탕으로 먹는데 입 안에서 혀 끝에 와 닿는 화끈하고 찔진 감칠맛이 특징이다.

특히 특쏘는 맛의 콧등살과 잔뼈가 잘근잘근한 식감의 날개부분, 애(간), 고소한 창자부위가 맛있다.

홍어회는 초간장이나 기름, 소금에 알맞게 썰어 홍어를 찍어 먹는데 막걸리를 곁들이면 진맛을 느낄 수 있다.

이렇게 막걸리 안주로 먹는 것을 홍탁이라 하며, 삶은 돼지고기를 얇게 썰어 배추김치와 함께 먹는 것을 삼합이라 하는데 그 맛은 말로
써 형언하기 어려울 정도다.

홍어찜은 사계절 먹을수 있지만 여름철에 특히 맛이 좋고 초간장을 곁들여 찍어 먹기도 한다. 미나리대신 콩나물, 대파를 홍어와 같이
찌서 곁들여 이용하기도 한다.

홍어는 가을 ~ 겨울(입춘전후)까지가 제철이고, 목포종합수산물시장에서 구입할 수 있다.



MokPo - Si
Web Contents

