



# *Web Contents*

---



2024년 04월 20일 22시 13분

# 목차

목차	2
목포의맛 - 목포 손맛레시피	3

전체(10)

**목포 손맛레시피(6)**

미술랭세프 목포 특별레시피(4)


**[목포 손맛레시피] 김부각 낙지 짜조**

2020-02-05

목포의 특산물인 낙지와 김을 베트남식 군만두인 '짜조'에 결합시킨 푸드.

 목포식재료 : 김, 낙지

**[목포 손맛레시피] 비파에이~호**

2020-02-05

서민의 간식으로 전국 어디서 쉽게 먹을 수 있는 메뉴 호떡을 목포를 상징할 수 있는 비파를 넣어서 만든 목포만의 특별한 호떡과 비파 농축액을 활용한 비파 에이드와 함께 세트 메뉴 완성

 목포식재료 : 비파

**[목포 손맛레시피] 낙꽃계**

2020-02-05

“낙꽃계”(낙지, 꽃게, 계란) 부드러운 식감의 낙지와 바삭하게 튀긴 꽃게를 계란으로 감싸고 목포의 비목 비파를 이용한 비파 데리소스를 뿌려 풍미를 더함

 목포식재료 : 낙지, 꽃게, 비파

**[목포 손맛레시피] 얼큰 맑은 갈치찌개**

2020-02-05

예전에 할머니가 끓여주셨던 음식을 그리워하는 아버지 추억의 맛. 고춧가루가 들어가지 않고 신선한 목포 갈치와 채소로 깔끔하고 얼큰한 맛이 갈치의 시원함과 어우러지는 백찌개

 목포식재료 : 갈치


**[목포 손맛레시피] 홍어누룽지탕**

2020-02-05

홍어를 구워 부드러운 식감을 살리고, 매콤한 소스를 뿌려 홍어를 대중화한 요리

 목포식재료 : 홍어



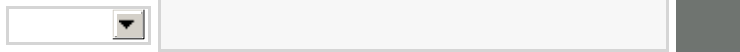
[목포 손맛레시피] 세계비파우동 

2020-02-05

대중적인 볶음우동에 목포의 신선한 해산물(낙지, 꽃게)과 건강에 좋은 목포의 시목 비파를 이용한 소스를 끼얹은 요리

 목포식재료 : 세발낙지, 꽃게, 비파

1



COPYRIGHT © MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

# ***MokPo - Si*** ***Web Contents***

