



Web Contents



2025년 01월 26일 23시 34분

목차

목차	2
병어회(찜)	3
먹을수록 고소한 병어	3
국물이 있어 더 맛있는 병어찜	4

먹을수록 고소한 병어

비늘이 없고 표면이 매끄러운 흰살 생선인 병어는 영양이 풍부하며 지방질이 적고 소화가 잘 되는 생선이어서 어린이, 노인, 병후 회복기 환자의 기력회복에 아주 좋다.

맛난 생선 병어는 열량도 낮아 다이어트에도 효과가 있다.

병어는 양식에 성공한 예가 없으므로, 구하기도 쉽지 않고 귀한 호화 음식이다.



병어는 상아색의 흰살 생선으로, 찢어면 부드럽고 입에서 녹는 듯한 식감을 지니고 있다. 막 잡은 병어는 거의 단맛에 가까우면서 전혀 비린내가 없어 살짝 얼려 회로 먹는 맛이 일품이다.





양념장



빙어회



빙어



국물이 있어 더 맛있는 빙어찜

자작하게 끓여내는 빙어찜은 찜이라고 하기엔 국물이 많아 조림이라 해도 무방하다. 두툼한 생선살과 매콤한 국물을 밥에 비벼먹으면 다른 조림에서는 느껴보지 못한 담백함과 얼큰함이 숟가락을 놓지 못하게 한다.

MokPo - Si ***Web Contents***

