

NAJU
*Web
Contents*

2023년 02월 07일 05시 34분

목차

목차	2
州精熬牛骨 街	3
州牛骨 街	3
州牛骨 之所以出名的理由	3

州牛骨 街



南道肉 文化中最普遍的便是 州牛骨 。在 上 口大 ， 里熬着牛骨，再切些牛肉、腰 肉和 去， 熬 一段 做成 ， 倒入砂 中，泡一碗油亮的白米 的 州牛骨 是全 人的 餐。

州牛骨 之所以出名的理由



州牛骨 不同于用牛骨熬制的普通牛骨 ， 牛骨少，多放腰 肉和牛膝 肉等好肉 去，味道更醇厚、爽口。 卜、大 和蒜加得多，去腥 味， 生素和无机 富。 后，覆上煎 蛋和大 ， 盛的牛 肉和腰 肉更添 淡和醇厚之味。搭配 到位的辣白菜和爽口的 卜泡菜 一起吃，味道不 于任何山珍海味。可根据 人喜好添加 卜泡菜 味，筋道的瘦肉是不 是 酒下酒菜。





在，州 1 地 城 附近建成了 州代表 食牛骨 街。

COPYRIGHT © NAJU-SI. ALL RIGHTS RESERVED.

(<http://www.naju.go.kr>)

NAJU

Web Contents

