



Web Contents



2025년 01월 25일 21시 28분

목차

목차	2
첫갈류	3

전라도 음식의 개성인 짹짹한 젓갈류!

바다가 가까워 소금기 짙은 해산물이 많고 그 싱싱한 해산물로 만들어내는 전라도 젓갈은 많은 사람들에게 그 특유의 짹짹한 맛으로 사랑 받고 있다.

짹짹하게 담그지 않으면 오래갈 수도 없고 깊은 맛도 못내는 젓갈은 어패류의 내장에 소금을 가하여 부패균의 번식을 억제하고, 어패류 자체의 효소와 외부 미생물의 효소작용으로 육질을 분해시킨 것으로 독특한 풍미의 발효식품이다.



MokPo - Si ***Web Contents***

