

---

## 한국의 다채로운 음식 가이드

한국 음식은 오랜 전통과 현대적인 감각이 어우러져 다양한 맛과 경험을 선사합니다. 세부적인 정보나 지역, 맛에 대한 언급 없이 음식 이름과 간단한 설명으로 더욱 다양하게 소개해 드릴게요. 제가 가지고 있는 정보에 있는 모든 음식들을 정리해 드립니다.

### 1. 편안하고 따뜻한 위로가 필요할 때

낮선 환경에서 피곤하거나 속을 따뜻하게 하고 싶을 때 좋은, 부드럽고 편안한 음식들입니다.

- 설렁탕: 뽀얀 소뼈 육수에 부드러운 고기와 소면을 넣어 먹는 따뜻하고 담백한 국물 요리. 지친 몸을 달래기 좋아요.
- 삼계탕: 인삼, 찹쌀 등을 넣고 푹 삶은 닭고기 수프. 부드러운 닭고기와 영양 가득한 국물이 몸과 마음을 편안하게 해줍니다.
- 전복죽: 부드럽게 끓여낸 쌀과 전복의 풍미가 어우러진 고급 죽. 속이 불편하거나 편안한 식사를 원할 때 좋아요.
- 소고기 미역국: 소고기와 미역을 넣고 끓인 구수하고 담백한 국. 한국인들이 생일에 먹는 대표적인 국이에요.
- 호박죽: 달콤하고 부드러운 단호박 죽. 은은한 단맛이 마음을 따뜻하게 해줍니다.
- 북엇국: 북어를 넣어 시원하게 끓인 국. 깔끔하고 개운해서 속을 편안하게 해줘요.
- 누룽지: 밥을 눌러 만든 구수하고 바삭한 누룽지를 물에 끓여 먹는 음식. 따뜻하고 소화가 잘 됩니다.
- 뽕국: 돼지 뼈 육수에 모자반을 넣어 끓인 제주 전통 해장국. 독특하지만 부드럽고 깊은 맛이 있어요.
- 콩국수: 시원한 콩 국물에 국수를 말아 먹는 부드럽고 고소한 여름 별미. 더운 날 편안함을 선사해요.
- 초당 순두부: 동해 바닷물을 간수로 사용하여 만든 순두부. 고소하고 담백한 맛이 독특해요.
- 순두부 백반: 부드러운 순두부를 간장 양념에 찍어 먹는 담백한 식사입니다.
- 된장찌개: 한국인의 대표적인 찌개로, 된장으로 맛을 낸 구수하고 깊은 맛이 특징입니다.
- 청국장: 쿼퀴한 냄새가 매력적인 발효 콩으로 만든 찌개. 구수하고 영양가가 높아요.
- 버섯전골: 다양한 버섯과 채소를 넣어 끓인 맑고 담백한 전골입니다.
- 두부조림: 부드러운 두부를 간장 양념에 조린 반찬입니다.
- 시래깃국: 말린 무청을 넣어 구수하게 끓인 국으로, 섬유질이 풍부해요.
- 황태 해장국: 황태를 넣어 시원하고 담백하게 끓인 해장국입니다.
- 재첩국: 섬진강에서 잡히는 재첩을 넣어 끓인 시원하고 깔끔한 국입니다.
- 콩나물국: 콩나물을 넣어 시원하고 개운하게 끓인 국입니다.
- 들깨 미역국: 들깨가루를 넣어 고소하고 부드럽게 끓인 미역국입니다.
- 사골국: 소 사골을 우려낸 진하고 담백한 국물입니다.
- 북어찜: 북어를 양념에 푹 찌내 부드러운 살이 특징인 요리입니다.
- 미음: 쌀을 묽게 끓인 유동식으로, 아플 때나 속을 편안하게 할 때 먹어요.
- 누룽지 백숙: 푹 삶은 백숙에 구수한 누룽지를 함께 즐기는 보양식입니다.
- 떡국: 얇게 썬 떡을 넣고 끓인 국물 요리입니다. 쫄깃한 떡과 따뜻한 국물이 잘 어우러져요.
- 만둣국: 만두를 넣고 끓인 국물 요리로, 부드러운 만두피와 다양한 속 재료가 특징이에요.
- 팔죽: 팔을 끓여 만든 죽으로, 달거나 짭짤하게 먹을 수 있어요. 속을 편안하게 해주는 음식입니다.
- 순두부찌개: 부드러운 순두부가 일품인 따뜻하고 담백한 찌개입니다.
- 곰국: 소뼈와 고기를 오랫동안 고아 만든 진하고 담백한 국물입니다.
- 도가니탕: 소 무릎도가니를 푹 고아 만든 부드러운 국물 요리입니다.
- 매생이국: 매생이를 넣어 끓인 시원하고 독특한 해조류 국입니다.

- 김치찌개: 묵은 김치에 돼지고기나 참치 등을 넣고 끓인 한국인의 소울 푸드입니다.
- 순대국: 순대와 돼지 부속을 넣고 끓인 구수하고 든든한 국밥입니다.
- 어탕국수: 민물고기를 갈아 만든 육수에 국수를 넣어 끓인 보양식입니다.
- 추어탕: 미꾸라지를 갈아 넣어 끓인 보양탕입니다.
- 육개장: 소고기 살이 부드럽게 찢어져 들어간 국입니다.
- 닭한마리: 닭 한 마리를 통째로 끓여 먹는 요리입니다. 담백한 닭고기와 육수를 즐길 수 있어요.
- 갈비탕: 갈빗대를 푹 고아 만든 시원하고 진한 국물입니다.
- 사골 우거지국: 사골 국물에 우거지를 넣고 끓여 구수한 맛이 특징인 국입니다.
- 콩비지찌개: 콩을 갈아 만든 비지를 넣고 끓인 구수한 찌개입니다.
- 보리굴비: 녹차물에 밥을 말아 먹는 짭짤하고 쫄깃한 굴비 요리입니다.
- 백반: 밥과 국, 다양한 밑반찬이 함께 나오는 가정식 백반입니다.
- 들깨칼국수: 들깨가루를 넣어 걸쭉하고 고소하게 끓인 칼국수입니다.
- 닭곰탕: 닭을 푹 고아 만든 맑고 담백한 국물입니다.
- 어묵탕: 맑은 국물에 다양한 어묵을 넣어 끓인 탕입니다.
- 호박전: 호박을 얇게 썰어 부드럽게 지저낸 전입니다.
- 애호박볶음: 애호박을 부드럽게 볶아낸 반찬입니다.
- 감자볶음: 감자를 부드럽게 볶아낸 반찬입니다.
- 계란말이: 부드러운 계란으로 돌돌 말아 만든 반찬입니다.
- 버섯볶음: 다양한 버섯을 부드럽게 볶아낸 반찬입니다.
- 고사리볶음: 부드러운 고사리를 들기름에 볶아낸 반찬입니다.
- 시금치 나물: 삶은 시금치를 양념에 무친 부드러운 나물입니다.
- 무나물: 무를 채 썰어 부드럽게 볶은 나물입니다.
- 도라지 나물: 도라지를 볶아 담백하게 만든 나물입니다.
- 탕평채: 청포묵, 미나리, 숙주 등을 간장 양념에 무친 부드럽고 상큼한 궁중 음식입니다.
- 전복 내장죽: 전복 내장을 넣어 만든 초록빛 죽으로, 고소하고 영양가가 높아요.
- 동태찌개: 동태와 채소를 넣어 시원하게 끓인 찌개입니다.
- 조개탕: 조개를 넣어 시원하게 끓인 맑은 국물 요리입니다.
- 콩나물밥: 콩나물을 넣고 지은 밥을 간장 양념에 비벼 먹는 요리입니다.
- 버섯 솔밥: 다양한 버섯을 넣어 지은 밥으로, 버섯 향이 가득해요.
- 해물 누룽지탕: 해산물과 채소를 넣고 끓인 걸쭉한 소스에 누룽지를 넣어 먹는 요리입니다.
- 호박 식혜: 호박을 넣어 만든 달콤하고 부드러운 식혜입니다.
- 보리차: 볶은 보리를 우려낸 구수하고 시원한 차입니다.
- 옥수수차: 볶은 옥수수를 우려낸 고소하고 따뜻한 차입니다.
- 결명자차: 결명자를 우려낸 구수하고 은은한 차입니다.
- 쌍화차: 다양한 한약재를 달여 만든 전통차입니다. 따뜻하고 몸에 좋아요.
- 생강차: 생강을 달여 만든 매콤하고 따뜻한 차입니다.
- 유자차: 유자를 설탕에 재어 만든 상큼하고 달콤한 차입니다.
- 모시조개탕: 모시조개를 넣고 맑게 끓인 시원하고 담백한 탕입니다.
- 들깨 수제비: 들깨가루를 넣어 걸쭉하고 고소하게 끓인 수제비입니다.
- 바지락 순두부: 바지락을 넣어 시원한 맛을 낸 순두부찌개입니다.
- 두부 전: 부드러운 두부를 노릇하게 지저낸 전입니다.
- 감자옹심이: 감자를 갈아 만든 쫄깃한 옹심을 넣어 끓인 국입니다.
- 들깨 옹심이: 들깨가루를 넣어 고소하게 끓인 감자 옹심이입니다.
- 애호박전: 애호박을 얇게 썰어 부드럽게 부친 전입니다.
- 두부김치: 부드러운 두부와 볶은 김치를 함께 먹는 요리입니다.
- 콩나물 해장국: 콩나물을 넣어 시원하고 개운하게 끓인 맑은 해장국입니다.
- 명태 맑은탕: 명태를 넣어 시원하고 담백하게 끓인 맑은 국물입니다.
- 알탕: 알과 고니를 넣어 끓인 탕입니다.
- 버섯 들깨탕: 다양한 버섯과 들깨가루를 넣어 끓인 고소하고 걸쭉한 탕입니다.
- 육개장 칼국수: 육개장 국물에 칼국수 면을 넣어 먹는 요리입니다.

- 닭개장: 닭고기를 넣어 만든 육개장입니다.
- 매생이 굴국: 매생이와 굴을 넣어 끓인 시원하고 영양 가득한 국입니다.
- 대구탕: 대구를 넣어 시원하고 개운하게 끓인 맑은 국물입니다.
- 생대탕: 생대를 넣어 시원하고 담백하게 끓인 맑은 국물입니다.

## 2. 활기찬 에너지를 얻고 싶을 때

여행의 활력을 불어넣고 싶거나, 새로운 맛과 식감에 도전하고 싶을 때 좋은 음식들입니다.

- 불고기: 달콤 짭짤한 양념에 재운 소고기를 구워 먹는 한국의 대표적인 요리입니다. 남녀노소 누구나 좋아하는 맛으로 에너지를 충전하기 좋아요.
- 갈비찜: 부드러운 갈비살과 달콤 짭짤한 양념이 어우러져 밥도둑이에요.
- 궁중 떡볶이: 고추장 대신 간장 양념으로 만든 달콤 짭짤한 떡볶이입니다. 쫄깃한 떡과 다양한 채소가 들어가 보는 재미도 있어요.
- 잡채: 다양한 색깔의 채소와 고기가 어우러진 쫄깃한 당면 요리입니다. 시각적으로도 즐겁고, 탄력 있는 식감이 좋아요.
- 수원 왕갈비: 푸짐한 크기의 갈비로, 달콤 짭짤한 양념에 구워 든든하고 만족감을 줍니다.
- 떡갈비: 다진 고기를 뭉쳐 구워 쫄깃하면서도 부드러운 식감이 일품이에요.
- 제육볶음: 돼지고기를 간장 양념에 볶아낸 요리로, 밥반찬으로 최고예요.
- 닭갈비: 간장 양념으로 조리한 닭갈비는 부드러운 닭고기와 쫄깃한 떡이 잘 어울려요.
- 어복쟁반: 소고기 편육과 채소를 푸짐하게 넣어 끓여 먹는 평안도식 전골입니다. 여럿이 함께 즐기기 좋아요.
- 찜닭: 쫄깃한 닭고기와 당면, 감자, 채소가 어우러진 간장 베이스의 찜입니다.
- 한정식: 다양한 종류의 반찬과 요리가 한 상 가득 차려지는 전통 코스 요리입니다. 여러 가지 맛을 조금씩 맛볼 수 있어요.
- 보쌈: 삶은 돼지고기를 김치나 쌈 채소와 함께 싸 먹는 요리로, 부드러운 고기와 아삭한 채소의 조화가 좋아요.
- 족발: 쫄깃하면서도 부드러운 콜라겐 식감이 특징인 삶은 돼지 족발입니다.
- 갈치조림: 제주도 특산물인 갈치를 간장 양념에 조린 요리로, 부드러운 갈치 살이 밥과 잘 어울려요.
- 도리뱅뱅이: 작은 물고기를 튀겨 양념에 조린 요리입니다. 바삭하면서도 고소한 맛이 일품입니다.
- 꼬막 비빔밥: 쫄깃한 꼬막 살이 특징인 고소한 비빔밥입니다.
- 굴전: 싱싱한 굴을 부드러운 옷을 입혀 부친 전입니다.
- 육회: 신선한 소고기를 양념에 버무려 먹는 요리입니다. 부드러운 식감이 특징이에요.
- 메밀전병: 메밀피에 다양한 속 재료를 넣어 말아 부쳐낸 쫄깃한 음식입니다.
- 콧등치기 국수: 메밀면을 삶아 장국에 말아 먹는 국수로, 독특한 식감이 있어요.
- 물냉면/비빔냉면: 시원한 육수와 쫄깃한 면발이 특징인 냉면입니다.
- 간장게장: 신선한 게를 간장에 절인 요리입니다. 게살의 부드러움과 게장의 깊은 감칠맛이 밥도둑이에요.
- 전복 삼계탕: 전복이 추가되어 더욱 풍부한 맛과 영양을 자랑하는 삼계탕입니다.
- 버섯 불고기 전골: 불고기에 다양한 버섯을 넣어 끓인 전골입니다.
- 곱창전골: 곱창과 채소를 넣어 끓인 전골입니다.
- 안동 간고등어: 소금에 절여 구운 고등어로, 짭짤하고 고소한 맛이 일품이에요.
- 오리 주물럭: 오리고기를 간장 양념에 재어 구운 요리로, 쫄깃한 오리고기와 풍부한 맛이 특징입니다.
- 아구찜: 아귀를 콩나물 등과 함께 찜기에 찜낸 요리입니다. 아귀 특유의 쫄깃하면서도 부드러운 살점이 매력적이에요.
- 닭발: 뼈 없는 닭발을 간장 양념에 조리한 것입니다. 독특한 식감을 경험하고 싶은 분들에게 좋아요.
- 꼬리찜: 소 꼬리를 간장 양념에 푹 찜내 부드러운 살과 쫄깃한 콜라겐을 함께 즐기는 요리입니다.
- 도가니 수육: 소 무릎도가니를 삶아 만든 수육입니다. 쫄깃하고 부드러운 식감이 특징입니다.

- 코다리찜: 반건조 명태를 양념에 조린 찜으로, 쫄깃하고 담백한 맛이 좋아요.
- 아귀 수육: 찜 대신 삶아서 부드러운 아귀 살을 즐기는 요리입니다.
- 황태구이: 황태를 간장 양념에 구워 쫄깃한 식감을 살린 요리입니다.
- 오리고기: 훈제오리, 로스 등 다양한 방식으로 즐길 수 있는 쫄깃한 오리고기입니다.
- 삼겹살/목살 구이: 한국에서 가장 인기 있는 돼지고기 구이입니다. 육즙 가득하고 고소한 맛이 일품입니다.
- 양념갈비: 돼지갈비를 달콤 짭짤한 양념에 재어 구운 것입니다.
- 곱창구이/막창구이: 소나 돼지의 곱창, 막창을 구운 요리입니다. 쫄깃하고 고소한 맛이 특징입니다.
- 알밥: 뜨거운 돌솥에 날치알, 채소 등을 넣어 비벼 먹는 밥입니다. 툭툭 터지는 알의 식감이 재미있어요.
- 골뱅이 무침: 골뱅이를 채소와 함께 간장 양념에 무친 요리입니다. 쫄깃한 골뱅이 식감이 특징입니다.
- 문어보쌈: 삶은 문어와 보쌈을 함께 즐기는 요리입니다.
- 전복버터구이: 버터에 구워 고소하고 부드러운 전복 요리입니다.
- 육회비빔밥: 신선한 육회를 밥과 함께 비벼 먹는 요리입니다.
- 갈비찜 정식: 갈비찜과 함께 다양한 밑반찬이 나오는 정식입니다.
- 닭볶음탕: 닭과 감자, 채소를 간장 양념에 조린 찜입니다.
- 해물찜: 다양한 해산물을 찜서 만든 찜 요리입니다.
- 돼지갈비찜: 돼지갈비를 간장 양념에 푹 조린 요리입니다.
- 낙지볶음: 낙지를 간장 양념에 볶은 요리입니다. 쫄깃한 식감이 좋아요.
- 떡쌈: 얇게 썬 떡에 고기를 싸 먹는 독특한 조합입니다.
- 전복구이: 싱싱한 전복을 구워 먹는 요리입니다.
- 해물탕: 다양한 해산물을 넣어 시원하고 깔끔하게 끓인 탕입니다.
- 도루묵찌개: 도루묵과 채소를 넣고 끓인 맑은 찌개입니다.
- 바지락 칼국수: 바지락을 넣어 시원하고 담백하게 끓인 칼국수입니다.
- 조개칼국수: 다양한 조개를 넣어 시원하게 끓인 칼국수입니다.
- 해물파전: 파와 다양한 해산물을 넣어 바삭하게 지져낸 부침개로, 간장에 찍어 먹으면 깔끔해요.
- 감자전: 감자를 갈아 만든 고소하고 쫄쫄한 전입니다.
- 녹두 빈대떡: 녹두를 갈아 만든 고소하고 바삭한 부침개입니다.
- 김치전: 김치를 넣어 부친 전입니다.
- 부추전: 부추를 넣어 바삭하게 부친 전입니다.
- 육전: 소고기를 얇게 썰어 계란 옷을 입혀 부친 전입니다. 부드럽고 고소해요.
- 육회 초밥: 신선한 육회를 얹은 초밥입니다.
- 장어덮밥: 양념된 장어를 밥 위에 얹어 먹는 요리입니다.
- 새우장: 새우를 간장에 절인 요리입니다. 탱글탱글한 새우살과 짭짤한 간장의 조화가 좋습니다.
- 어만두: 생선살로 만든 만두피에 소를 넣어 만든 만두로, 독특하고 부드러운 맛이 납니다.
- 민어전: 민어 살을 부쳐낸 전입니다. 부드러운 생선살의 풍미가 좋아요.
- 게살죽: 게살을 넣어 끓인 부드러운 죽입니다.
- 도미찜: 도미를 간장 양념에 찜낸 요리입니다. 고급스러운 생선찜입니다.
- 매운탕: 민물고기나 바닷고기에 채소를 넣고 얼큰하게 끓인 탕입니다.
- 닭강정: 닭고기를 튀겨 달콤짭짤한 간장 소스에 버무린 닭 요리입니다.
- 순살 치킨: 뼈 없이 튀긴 치킨입니다.
- 오돌뼈: 돼지 오돌뼈를 야채와 함께 간장 양념에 볶은 요리입니다. 쫄깃한 식감이 특징입니다.
- 돼지갈비: 돼지갈비를 양념에 재어 구운 것입니다.
- 오리로스: 오리고기를 구워 먹는 요리입니다.
- 닭꼬치: 닭고기를 꼬치에 꿰어 구운 요리입니다.
- 새우튀김: 새우를 바삭하게 튀긴 요리입니다.
- 오징어튀김: 오징어를 바삭하게 튀긴 요리입니다.

- 김치전: 김치를 넣고 부친 전입니다.
- 감자채전: 감자를 채 썰어 바삭하게 부친 전입니다.
- 버섯전: 버섯을 부드럽게 부친 전입니다.
- 두루치기: 돼지고기나 오징어 등을 간장 양념에 볶은 요리입니다.
- 찌구미 볶음: 찌구미를 간장 양념에 볶은 요리입니다.
- 해물볶음: 다양한 해산물을 함께 볶은 요리입니다.
- 떡갈비 정식: 떡갈비와 함께 다양한 밑반찬이 나오는 정식입니다.
- 닭볶음: 닭고기와 채소를 간장 양념에 볶은 요리입니다.
- 소갈비찜: 소갈비를 간장 양념에 푹 조린 요리입니다.
- 돼지불백: 돼지고기를 양념에 재어 구운 백반입니다.
- 소불고기 전골: 소불고기와 채소를 넣어 끓인 전골입니다.

### 3. 깔끔하고 신선한 맛을 선호할 때

신선한 재료 본연의 맛을 느끼고 싶거나, 개운하고 깔끔한 식사를 선호하는 분들을 위한 음식입니다.

- 비빔밥: 다양한 색깔의 나물과 고기, 계란을 밥 위에 올리고 비벼 먹는 건강식으로, 신선한 채소의 아삭함을 느낄 수 있어요.
- 두부전골: 두부와 다양한 채소, 버섯 등을 넣어 끓인 맑은 전골로, 깔끔하고 담백한 맛이 좋아요.
- 김: 바삭하고 고소한 구운 김이나 조미김입니다. 밥과 함께 먹으면 짭짤하고 깔끔한 맛을 더해줘요.
- 전복회: 신선한 전복을 회로 먹는 요리입니다. 오독오독 씹히는 식감과 바다 향이 좋아요.
- 산채비빔밥: 고기 없이 다양한 산나물만으로 구성된 비빔밥입니다. 자연의 신선함을 그대로 느낄 수 있어요.
- 굴밥: 싱싱한 굴을 넣어 지은 밥입니다. 굴의 향긋함과 밥알의 깔끔함이 조화를 이룹니다.
- 자리돔 물회: 자리돔을 넣어 시원하게 먹는 물회로, 여름철 별미로 시원하고 깔끔해요.
- 도토리묵: 도토리 전분으로 만든 묵으로, 탱글탱글하고 찰진 식감, 간장 양념에 무쳐 먹으면 깔끔해요.
- 오이 소박이: 아삭한 오이에 갖은 양념을 넣어 만든 시원하고 깔끔한 김치입니다.
- 백김치: 고춧가루 없이 담가 시원하고 깔끔한 맛을 내는 김치입니다.
- 미나리 강회: 미나리를 살짝 데쳐 돌돌 말아 초고추장에 찍어 먹는 깔끔한 요리입니다.
- 연근조림: 연근을 간장 양념에 조린 밑반찬으로, 아삭하면서도 달콤 짭짤한 맛이 좋아요.
- 가지 나물: 찢 가지를 양념에 무친 부드럽고 깔끔한 나물입니다.
- 버섯 나물: 다양한 버섯을 볶거나 무쳐낸 깔끔한 반찬입니다.
- 썰러드: 신선한 채소에 드레싱을 곁들인 썰러드입니다.
- 도라지 무침: 도라지를 새콤달콤하게 무친 반찬으로, 아삭한 식감이 좋아요.
- 콩나물 무침: 아삭한 콩나물을 담백하게 무친 반찬입니다.
- 김치: 맵지 않고 시원하고 깔끔한 김치류입니다.
- 생선구이: 다양한 생선을 소금에 구워 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 맛입니다.
- 조개구이: 신선한 조개를 불에 구워 먹는 요리입니다. 바다의 신선한 맛을 느낄 수 있어요.
- 멍게 비빔밥: 멍게의 독특한 향과 신선한 맛을 밥과 함께 비벼 먹는 요리입니다.
- 문어 숙회: 살짝 데쳐 쫄깃한 식감을 살린 문어 요리입니다.
- 새꼬시: 뼈째 썰어 먹는 회로, 오독오독 씹히는 식감이 좋아요.
- 냉채: 삶은 고기나 해산물을 겨자 소스에 무쳐 먹는 시원하고 상큼한 요리입니다.
- 육사발: 도토리묵을 채 썰어 김치, 오이 등과 함께 시원한 육수에 말아 먹는 음식입니다.
- 파래무침: 파래를 새콤하게 무친 해조류 반찬입니다.
- 톳 무침: 톳을 초고추장에 무치거나 된장에 무친 반찬입니다.
- 세발나물 무침: 세발나물을 새콤하게 무친 건강 반찬입니다.

- **어리굴젓:** 굴을 소금에 절여 발효시킨 젓갈입니다. 짭짤하면서도 신선한 맛이 밥과 잘 어울려요.
- **전어구이:** 가을에 맛볼 수 있는 고소한 전어 구이입니다.
- **대하구이:** 소금 위에 구워 먹는 담백한 대하 구이입니다.
- **해삼:** 오독오독 씹히는 독특한 식감이 매력적인 해산물입니다.
- **개불:** 쫄깃한 식감과 독특한 향이 있는 해산물입니다.
- **매생이전:** 매생이를 넣어 바삭하게 지진 전입니다.
- **오징어숙회:** 오징어를 살짝 데쳐 초고추장이나 간장에 찍어 먹는 쫄깃한 요리입니다.
- **채소튀김:** 다양한 채소를 바삭하게 튀겨낸 요리입니다.
- **궁중 신선로:** 궁중에서 즐겨 먹던 고급 전골 요리입니다. 맑은 국물과 다양한 재료가 아름답게 어우러져요.
- **도토리묵 무침:** 도토리묵을 다양한 채소와 함께 간장 양념에 무친 것입니다.
- **콩나물국밥:** 콩나물국에 밥을 말아 먹는 국밥입니다. 시원하고 개운해요.
- **생선찜:** 생선을 순한 양념에 찜낸 요리입니다.
- **전복장:** 전복을 간장에 절인 것으로, 쫄깃하고 감칠맛이 좋아요.
- **해물뚝배기:** 뜨거운 뚝배기에 해산물을 넣어 끓인 탕입니다. 시원하고 개운해요.
- **도미머리조림:** 도미 머리를 간장 양념에 조린 요리입니다.
- **조개젓:** 조개를 소금에 절여 발효시킨 젓갈로, 짭짤하고 감칠맛이 좋아요.
- **낙지 덮밥:** 낙지를 간장 양념에 볶아 밥 위에 얹어 먹는 요리입니다.
- **비빔국수:** 채소와 면을 간장 양념에 비벼 먹는 국수입니다.
- **콩나물 잡채:** 당면 대신 콩나물을 넣어 아삭한 식감이 특징인 잡채입니다.
- **버섯강정:** 버섯을 바삭하게 튀겨 달콤한 소스에 버무린 요리입니다.
- **더덕구이:** 더덕을 얇게 저며 간장 양념에 구운 요리입니다. 향긋하고 쫄깃한 식감이 좋습니다.
- **두부선:** 곱게 간 두부를 모양 내어 찜낸 궁중 요리입니다. 부드럽고 담백해요.
- **해초 비빔밥:** 다양한 해초를 넣어 비벼 먹는 건강하고 깔끔한 비빔밥입니다.
- **멍게젓:** 멍게를 소금에 절여 발효시킨 젓갈로, 독특한 바다 향이 특징입니다.
- **산낙지 비빔밥:** 산낙지를 밥과 함께 비벼 먹는 요리입니다.
- **김치말이 국수:** 맑은 김치 국물에 국수를 말아 먹는 시원하고 깔끔한 국수입니다.
- **오이냉국:** 오이를 넣어 시원하게 만든 국으로, 여름철 별미입니다.
- **미역냉국:** 미역을 넣어 시원하게 만든 국입니다.
- **다시마 튀각:** 다시마를 튀겨 바삭하게 만든 간식입니다.
- **김부각:** 참쌀풀을 발라 말린 김을 튀겨 만든 바삭한 간식입니다.
- **두부 샐러드:** 신선한 채소와 두부를 곁들인 샐러드입니다.
- **버섯 샐러드:** 다양한 버섯을 넣어 만든 샐러드입니다.
- **채소 쌈밥:** 밥과 다양한 채소를 쌈으로 싸 먹는 건강식입니다.
- **해물 샐러드:** 다양한 해산물을 넣은 샐러드입니다.

#### 4. 독특하고 이색적인 경험을 원할 때

한국 음식의 특별한 매력을 경험하고 싶거나, 새로운 맛과 식감에 도전하는 것을 즐기는 분들을 위한 음식입니다.

- **간장게장:** 신선한 게를 간장에 절인 요리입니다. 게살의 부드러움과 게장의 깊은 감칠맛이 밥도둑이에요.
- **산낙지:** 살아있는 낙지를 잘라 바로 먹는 것으로, 흡반이 달라붙는 독특한 식감을 선사합니다.
- **돼지국밥:** 돼지 뼈를 고아 만든 국물에 밥과 돼지고기를 넣어 먹는 부산의 대표 서민 음식입니다. 독특한 맛과 푸짐함이 있어요.
- **아귀찜:** 아귀를 콩나물 등과 함께 찜기에 찜낸 요리입니다. 아귀 특유의 쫄깃하면서도 부드러운 살점이 매력적이에요.
- **닭발:** 뼈 없는 닭발을 간장 양념에 조리한 것입니다. 독특한 식감을 경험하고 싶은 분들에게 좋아요.
- **올갱이 해장국:** 다슬기를 넣어 끓인 시원하고 담백한 해장국입니다. 올갱이 특유의 쫄깃한 식감이 있어요.
- **우렁쌈밥:** 우렁을 넣은 구수한 강된장과 다양한 쌈 채소를 함께 즐기는 음식입니다.

다.

- 막걸리: 한국 전통 발효주로, 막걸리 특유의 걸쭉하고 달콤 쌉쌀한 맛이 있어요. 음식과 함께 즐기면 좋습니다.
- 꼬리찜: 소 꼬리를 간장 양념에 푹 찌내 부드러운 살과 쫄깃한 콜라겐을 함께 즐기는 요리입니다.
- 영양돌솥밥: 다양한 견과류와 채소를 넣어 지은 돌솥밥입니다. 밥을 덜어낸 후 뜨거운 물을 부어 송충이를 즐길 수 있어요.
- 염소 전골: 염소고기를 넣어 만든 전골로, 독특한 향과 맛이 특징이에요.
- 도가니 수육: 소 무릎도가니를 삶아 만든 수육입니다. 쫄깃하고 부드러운 식감이 특징입니다.
- 명이나물: 산마늘 잎을 절인 장아찌입니다. 고기와 함께 먹으면 상큼하고 깔끔해요.
- 코다리찜: 반건조 명태를 양념에 조린 찜으로, 쫄깃하고 담백한 맛이 좋아요.
- 천엽/간: 소의 위와 간을 날것으로 먹는 것으로, 독특한 식감과 맛이 특징이에요.
- 양념갈비: 돼지갈비를 달콤 짭짤한 양념에 재어 구운 것입니다.
- 닭똥집 볶음: 닭똥집을 야채와 함께 볶은 요리입니다. 쫄깃한 식감이 특징입니다.
- 순대볶음: 순대와 채소를 매콤한 양념에 볶은 요리입니다. 쫄깃한 순대의 맛을 즐길 수 있어요.
- 낙곱새: 낙지, 곱창, 새우를 함께 끓여 먹는 전골로, 얼큰하고 푸짐해요.
- 곱창/막창/대창 전골: 소나 돼지의 내장으로 만든 전골로, 쫄깃한 내장과 얼큰한 국물이 특징입니다.
- 돼지껍질: 돼지껍질을 구워 먹는 것으로, 쫄깃하고 고소한 콜라겐 덩어리입니다.
- 양념게장: 신선한 게를 매콤한 양념에 버무린 요리입니다.
- 벌집 삼겹살: 벌집 모양으로 칼집을 낸 삼겹살로, 독특한 식감과 풍미가 있어요.
- 항정살/가브리살: 돼지고기의 특수 부위로, 쫄깃하고 고소한 맛이 일품이에요.
- 오돌뼈 주먹밥: 오돌뼈 볶음과 주먹밥을 함께 즐기는 요리입니다.
- 막창 순대: 막창 안에 당면과 채소를 넣어 만든 순대입니다.
- 아귀 내장탕: 아귀 내장으로 만든 탕으로, 고소하고 시원한 맛이 특징입니다.
- 곤이찜: 생선 곤이를 콩나물 등과 함께 찜 요리입니다. 부드러운 식감이 좋아요.
- 염통구이: 소의 염통을 구워 먹는 것으로, 쫄깃한 식감이 특징입니다.
- 꿈장어 볶음/구이: 꿈장어를 매콤하게 볶거나 구운 요리입니다. 쫄깃한 식감이 일품입니다.
- 닭발 편육: 닭발을 삶아 굳혀 편육처럼 썰어 먹는 요리입니다. 쫄깃하고 독특한 맛이 있어요.
- 번데기탕: 번데기를 넣어 끓인 탕으로, 독특한 맛과 향이 특징입니다.
- 도가니찜: 소 무릎도가니를 간장 양념에 푹 찌낸 요리입니다.
- 간천엽 무침: 간과 천엽을 양념에 무친 요리입니다.
- 묵은지찜: 푹 익은 묵은 김치를 돼지고기와 함께 찜 요리입니다.
- 코다리 강정: 코다리를 튀겨 양념에 버무린 요리입니다.
- 오소리강투: 돼지 위를 삶아 먹는 것으로, 쫄깃한 식감이 특징입니다.
- 껌데기 전골: 돼지껌데기를 넣어 끓인 전골입니다.
- 김치전골: 김치와 다양한 재료를 넣어 끓인 전골입니다.
- 알곱창: 알과 곱창을 함께 먹는 요리입니다.
- 내장탕: 소 내장을 넣어 끓인 탕입니다.
- 막걸리 칵테일: 막걸리에 다양한 과일이나 음료를 섞어 만든 칵테일입니다.
- 생간: 소나 돼지의 생간을 날것으로 먹는 것입니다.
- 천엽: 소의 위를 날것으로 먹는 것입니다.
- 양: 소의 위를 양념에 볶거나 구운 것입니다.
- 벌교 꼬막 정식: 벌교 지역의 특산물인 꼬막으로 만든 다양한 요리가 나오는 정식입니다.
- 순대 내장: 순대와 함께 돼지 내장을 곁들여 먹는 것입니다.
- 대구뿔찜: 대구뿔살을 찜으로 만든 것입니다.
- 홍어삼합: 홍어, 돼지고기 수육, 묵은 김치를 함께 싸 먹는 요리입니다.
- 과메기: 콩치나 청어를 얼리고 녹여 반복하며 말린 것으로, 쫄깃한 식감과 고소한

맛이 특징입니다.

- 육사시미: 소고기 육회를 회처럼 썰어 먹는 것입니다.
- 육전: 소고기를 얇게 썰어 계란 옷을 입혀 부친 전입니다.
- 장어구이: 양념된 장어를 구워 먹는 것입니다.
- 추어튀김: 미꾸라지를 튀겨 만든 것입니다.

## 5. 간편하고 맛있는 스트리트 푸드/간식 (Convenient &Delicious Street Food/Snacks)

길거리에서 쉽게 찾아볼 수 있는, 가볍게 즐기기 좋은 간식 및 식사 대용 음식들입니다.

- 떡볶이: 쫄깃한 떡을 매콤달콤한 고추장 양념에 볶아 어묵, 채소 등과 함께 먹는 대표 길거리 음식입니다.
- 어묵: 길거리 포장마차에서 뜨거운 국물에 담가 먹는 어묵 꼬치입니다.
- 순대: 돼지 창자에 당면과 채소를 넣어 만든 한국식 순대입니다. 소금이나 떡볶이 국물에 찍어 먹어요.
- 김밥: 밥과 다양한 재료를 김으로 말아 썰어 먹는 음식입니다.
- 호떡: 밀가루 반죽 속에 설탕 시럽을 넣어 납작하게 구운 길거리 간식입니다.
- 붕어빵: 밀가루 반죽 속에 팥앙금 등을 넣어 붕어 모양 틀에 구운 간식으로, 겨울철에 특히 인기가 많습니다.
- 튀김: 다양한 재료를 바삭하게 튀겨낸 것으로, 떡볶이 국물에 찍어 먹으면 더 맛있어요.
- 핫도그: 빵 속에 소시지를 넣어 튀긴 후 설탕과 케첩 등을 뿌려 먹는 간식입니다.
- 토스트: 길거리에서 바로 만들어주는 따뜻한 토스트입니다.
- 계란빵: 부드러운 빵 속에 계란이 통째로 들어있는 간식입니다.
- 군고구마: 겨울철 대표 간식으로, 따뜻하고 달콤한 군고구마입니다.
- 군밤: 노점에서 파는 따뜻하고 고소한 군밤입니다.
- 번데기: 번데기를 끓여 만든 것으로, 독특한 맛과 향이 특징인 간식입니다.
- 숨사탕: 설탕으로 만든 달콤하고 부드러운 숨사탕입니다.
- 달고나: 설탕과 소다로 만든 옛날 과자로, 바삭하고 달콤해요.
- 뽑기: 달고나와 비슷하게 설탕으로 만든 후 모양을 찍어내는 간식입니다.
- 닭꼬치: 닭고기를 꼬치에 꿰어 양념에 구운 것입니다.
- 컵밥: 컵에 밥과 다양한 반찬을 담아 간편하게 먹는 음식입니다.
- 컵 떡볶이: 컵에 담아 간편하게 먹는 떡볶이입니다.
- 회오리 감자: 감자를 회오리 모양으로 잘라 튀긴 간식입니다.
- 치즈 핫도그: 핫도그 안에 치즈가 들어있어 늘어나는 식감이 재미있는 간식입니다.
- 꼬마 김밥: 한입 크기로 작게 말아낸 김밥입니다.
- 식혜 슬러시: 얼음과 식혜를 섞어 만든 시원한 슬러시입니다.
- 누룽지 과자: 누룽지를 얇게 튀겨 만든 바삭한 과자입니다.
- 쌀과자: 쌀로 만든 다양한 종류의 바삭한 과자입니다.
- 빵스크림: 빵튀기 사이에 아이스크림을 넣어 만든 간식입니다.
- 인절미: 찹쌀로 만든 떡에 콩가루를 묻힌 고소하고 쫄깃한 떡입니다.
- 가래떡 구이: 가래떡을 구워 조청이나 꿀에 찍어 먹는 간식입니다.
- 김치전병: 김치와 당면 등을 넣어 만든 전병입니다.
- 호박엿: 호박으로 만든 달콤하고 쫄깃한 전통엿입니다.
- 조청 유과: 조청과 쌀가루로 만든 바삭하고 달콤한 전통 과자입니다.
- 오란다: 밀가루를 튀겨 조청에 버무린 옛날 과자. 바삭하고 달콤해요.
- 식혜 빙수: 식혜를 갈아 만든 얼음에 팥앙금 등을 얹은 빙수입니다.
- 딸기 우유: 달콤하고 부드러운 딸기맛 우유입니다.
- 바나나킥: 바나나 맛이 나는 바삭한 과자입니다.
- 초코파이: 초코 코팅된 빵 안에 마시멜로가 들어있는 과자입니다.