

營養教育雙週報-裕民田12月特色菜單

請總務股長張貼公布

韓式部隊鍋

近年來韓國文化逐漸興起，辣炒年糕、部隊鍋、韓式拌飯…等韓國美食也開始廣為人知。裕民田在12月開立韓式料理，讓師生不用出國就能吃到韓國美食！



韓式部隊鍋源自於1950年代韓戰時期。由於戰爭導致物資短缺，在美軍基地附近的居民，會從周邊營地收來香腸、午餐肉等食材，搭配辛辣的醬料製作成火鍋，以解決長期無法吃到肉品的問題。

時至今日部隊鍋在南韓仍很受歡迎，大家也會加入很多現代食材一起食用，像是洋蔥、焗豆、培根、起士、泡麵、年糕……等。

♥溫馨提醒：

由於餐廳販售之部隊鍋大部分材料多為加工食品，需要適量攝取以避免造成身體負擔呦！

裕民田關心您！

