



「韓女士醬油蟹店」裝修較傳統。



「韓女士醬油蟹店」附上6道韓國小菜。

每年三、四月是韓國醬油蟹的當造季節。



來到韓國旅遊，品嚐地道美食是必然選擇。而在芸芸韓國美食中，除了傳統的人參雞湯、炸醬麵、泡菜、炸雞以至部隊鍋外，最能代表韓國美食的自然是每年三、四月當造的醬油蟹，此時的蟹長得肥美而且蟹黃豐富。今次請來韓國梨花女子大學女生金有利帶大家到首爾，展開醬油蟹美食之旅。

「韓女士醬油蟹店」的醬油蟹大大隻又肥美。

首爾嘆醬油蟹 蟹黃撈飯

夠邪惡!

首先要介紹的知名醬油蟹店正是位於首爾地鐵江南瑞草站附近的「韓女士醬油蟹店」。有利表示，負責烹調的正是老闆娘韓女士，由她親手醃漬的醬油蟹非常新鮮，醃得很入味，連細細的蟹腳都有醬油香，一點也不腥！

2人份醬油蟹附送6道小菜

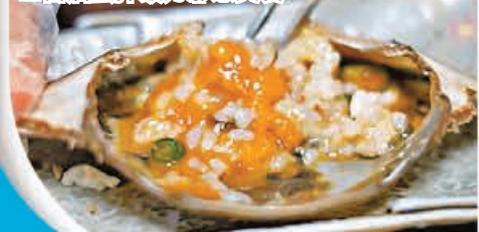
有利點了大大隻醬油蟹2人份，售價110,000韓圓（約645港元），另附送6道小菜跟一碗海帶湯：紫菜、血蛤、泡菜、節瓜、魚片、馬鈴薯，但小菜不能免費續加，白飯另計（每碗一千韓圓，約5.9港元）。有利建議大家一定要點白飯，將白飯放入蟹殼裏與鮮甜的蟹黃攪拌在一起吃，絕對是殿堂級享受。

另外，蟹膏拌飯售35,000韓圓（約205港元），包括一碗白飯和蟹膏及紫菜。這裏除了招牌菜的醬油蟹外，還有生醃蟹跟辣醬蟹，售價分別為55,000韓圓和43,000韓圓（約322港元和252港元）。有利提醒大家，「韓女士醬油蟹店」內座



「PRO 醬油蟹新沙洞店」24小時營業。

醬油蟹拌飯乃邪惡美食。



位不多，約10桌，點餐時店家就會提供一份菜單，上面寫有中英文翻譯。

「醬油蟹一哥」藝人最愛

另一家要推介的是位於首爾江南新沙洞的「PRO 醬油蟹店」，已經開業長達30年，該店嚴選延坪島產卵期前的優質梭子母蟹，再用陳年醬油醃製而成。據了解，該店是利用家中代代相傳的醃醬螃蟹的秘法炮製出醬油蟹。目前，該店分店有新沙洞總店、三成店、釜山海雲臺店等。

有利指，「PRO 醬油蟹新沙洞店」24小時營業，該店離江南新沙洞站4號出口，徒步2分鐘就到。「PRO 醬油蟹店」被譽為「醬油蟹一哥」，是許多韓國藝人的愛店。其招牌菜為醬油蟹，如嗜辣的朋友可

試試它的辣醬油蟹。現時兩隻大的醬油蟹售價大約104,000韓圓（約610港元）。當然亦有細蟹2隻售55,000韓圓（約322港元）和中蟹售39,000韓圓（約229港元）。而除了鮮味的醬油蟹，該店還有售各款口味醬油蟹及海鮮料理，如蟹黃拌飯，亦有活章魚料理、清蒸梭子蟹等。

醬油蟹點食最正確？

醬油蟹是將未經烹調的新鮮螃蟹放在醬油中醃製而成，造成美味的醬油蟹。韓國民眾喜愛直接將白飯加進蟹蓋內與蟹黃一起伴吃，早在400年之前已有朝鮮典籍記載。醬油蟹可以直接冷盤吃，蟹肉跟蟹黃一起！還有一種吃法就是配白飯搭小菜。大家第一次吃醬油蟹感覺其肉凍凍的，吃起來軟軟滑滑的，有時還會覺得有點黏黏稠稠的，用醬油醃過之後，蟹肉變

得很有味道，一種甘甜鹹的滋味。

韓劇經常出現食飯場面，作為韓國傳統特色菜餚之一的醬油蟹，當然也會出鏡，在韓劇《來自星星的你》裏頭，全智賢飾演的千頌伊和金秀賢飾演的都敏俊在家中享受的正是醬油蟹住家菜。

現時韓國餐廳用的多數是西海螃蟹，再以秘裝醬料醃製，深受韓國人的喜愛，更令到醬油蟹榮升首爾米芝蓮食物之列。



紫菜蟹黃拌飯。

「PRO 醬油蟹新沙洞店」的醬油蟹醃後冷盤上桌。



韓國

韓劇《來自星星的你》裏頭，男女主角齊齊食醬油蟹。

