



獨有韓式烤黑豬肉

只有在濟州島，才能吃到正宗的韓式烤黑豬肉。黑豬肉不是肉是黑色的，而是濟州島人殺豬時使用煙熏的方法，用全草退掉豬毛，因此其香味沁到豬肉裏，味道變得別具一格，比普通豬肉更香。一般會放在火上烤到八分熟，再用生菜葉或紫蘇葉包着辣椒、蒜、辣醬和烤熟的黑豬肉一起吃，口感超棒。

在濟州市有著名的黑豬肉一條街，幾乎都是經營烤黑豬肉的餐飲店，但以下兩家店在遊客中最負盛名。即濟州翰林黑豬肉(Donhaesang)和Hyewon。

位於翰林邑的濟州翰林黑豬肉餐廳位於海邊，在室內即可欣賞無邊際的海景。這家店屬於自助式的，是需要自己烤肉，韓國的肉類單點的話都是一人份的分量，一般在韓國烤肉店，幾乎都是點豬肉三層肉，不過在濟州更常見的是黑豬肉五層肉，油脂分布更均勻漂亮。濟州翰林黑豬肉的

黑豬肉五層肉與黑豬肉梅花肉都是一份22,000韓圓(約125港元)，黑豬肉泡菜鍋9,000韓圓(約52港元)。

至於位於濟州島西南部西歸浦市的「Hyewon」採用自助式點餐，每桌都有台平板與刷卡機，點完餐後能直接結賬。Hyewon的餐點CP值超高，黑豬肉五層肉一份18,000韓圓(約103港元)，分量充足，這類的黑豬肉肉質與油脂香氣也是無可挑剔！

在濟州市有著名的黑豬肉一條街。



誰說韓國的美食都集中在首爾呀？其實濟州島才是品嚐韓國美食的天堂。在那裏美食分布集中，主要在濟州市和西歸浦市，並且有三樣絕對不能錯過的美食：黑豬肉、超大八爪魚和海鮮九層塔。今次就由梨花女子大學女生金有利帶各位去品嚐一個舌尖上的濟州島吧！

黑豬肉配上大蒜、泡菜，香氣四溢。

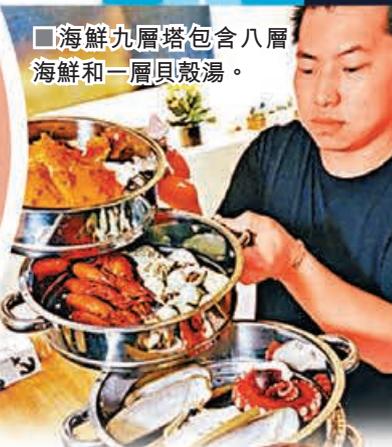


濟州島走一趟



濟州翰林烤黑豬肉是當地的代表美食。

海鮮九層塔包含八層海鮮和一層貝殼湯。



韓國美食天堂

海鮮鍋超大八爪魚

來到四面環海的濟州島，必食的當然是無敵新鮮的海鮮大餐，在翰林海岸路上有一家網紅美食店「濟州海男」，聽名字就知道跟海產有關。濟州島最有名的是海女，海男又是怎麼回事呢？原來這家店以男老闆不時親自下海捕撈海產品著稱。而超大的八爪魚是這個燉鍋的絕對主角，此外還加入了鮑魚、瀨尿蝦、各種貝類海鮮和蔬菜，再加上特製的調料一起燉煮，吃起來香辣爽口。

九層海鮮塔八饊一湯

自從韓國KBS電視的美食節目介紹過後便超紅的九層海鮮塔，一出現震撼的畫面立即吸引無數人的眼光了！九層海鮮塔原名「貝殼蒸」，每一層有熱烘烘不同的海鮮塔最多可疊至九層。海鮮其實只有八層，最後一層為貝殼湯，讓客人煮麵食。當中第一層是魷魚灌腸和紅豆包；第二層是花蟹和大章魚；第三層是腰子貝；第四層是雜錦貝類；第五層是蒸蠔；第六層是芝士扇貝；第七層是大蛤；第八層是蚶子、海螺、雞蛋；第九層是貝殼湯。九層海鮮塔可供三至四人食用，但層層爆滿的海鮮可以夠五至六人吃。

「濟州海男」海鮮九層塔只需75,000圓(約427港元)，如果人少吃不完的話，店裏設有四層海鮮塔39,000韓圓(約222港元)和五層海鮮塔49,000韓圓(約279港元)選擇。

「濟州海男」的海鮮鍋加入了鮑魚、貝殼和虎蝦等海鮮。



韓國



「濟州海男」的生猛海鮮餐單。

烏雲雪糕 滿足三種口感

有利帶大家嘆完烤豬肉和海鮮盛宴後，作為女生必定要有飯後甜品吧！那麼，在韓國人氣超高的Remicone烏雲雪糕自然不能錯過。這款女生們最愛的甜品，除了外表新穎獨特非常有創意之外，味道也十分新奇有趣。那是因為雪糕上那個烏雲是薄荷口味棉花糖，把棉花糖壓進去跟下面的牛奶雪糕一起吃還會吃到爆炸糖。棉花糖、雪糕、爆炸糖，一次過滿足你三種口感！

超大隻八爪魚，肥美又香甜。



韓國人氣超高的烏雲雪糕。