

韓國火鍋與泡菜



韓式飯後茶(開水)與甜茶(糯米加水果乾煮成)。



傳統韓國餐館，飯後以民族舞蹈助興。



韓國傳統高級餐館，席地而坐，每人一份餐具，與日本懷石料理的「料亭」相似。



韓式個人小火鍋，承襲了中國北京的銅鍋。

韓國天寒不產茶，一般生活中以開水代茶，或以發酵之糯米加棗乾煮成甜湯代茶，人參茶為高級待客飲料。宴席席地而坐，每個人大小不同餐具各一組，一道道上菜，與日本傳統宴席相同，只是菜餚作法及口味不同，濃而辣，泡菜為必備之佐料及開胃菜。

高級宴席亦包括傳統舞蹈及樂器演奏之餘興節目，與日本傳統高級料亭藝妓表演歌舞相同，女人地位低微，仍屬娛悅男人之角色。由此可見韓國與日本文化相互影響且均源自我國早期文化之實證。

一般餐具以陶磁為主，熱湯則以不銹鋼湯碗裝盛，湯匙與筷子則以不銹鋼製造，個人小火鍋之材質與造型則承襲自中國北京之銅製火鍋，與日本鐵鍋迥異。

本省近年來韓國石頭火鍋相當盛行，不少人到韓國親自品嚐道地韓國火鍋之餘，總是大失所望。牛肉為韓國高級昂貴肉品，因此，韓國石頭火鍋或烤肉，清

一色只供應牛肉，及泡菜、新鮮白菜，以便包著泡菜吃，與本省韓國烤肉店供應各式海鮮、豬肉、粉絲等等迥然不同。

韓國冬天天寒地凍，農產品種類受到限制，辣椒及大白菜較能克服環境，產量豐富。家家戶戶趕在下雪之前，全醃製成泡菜，以便下飯。

養鴨需要池塘或河邊，天寒不適於養鴨，因此，不容易吃到鴨肉。養雞容易，人參雞成為保暖補身之大眾化食補菜餚。以童雞加米入砂鍋小火熬煮，配泡菜，在漢城一人份約台幣500元左右，比較適合國人口味。



吃韓國火鍋，以新鮮白菜包著泡菜吃。