

베트남 현지 언론 한국 유명 K-Food 소개

2023년 10월 23일, 하노이지사

□ 키워드 :

○ 베트남 현지 언론, 한국 유명 K-Food 소개

- 베트남은 K-Culture 열풍이 강한 국가 중 하나로 K-Food, K-Drama, K-Pop 등 다양한 콘텐츠가 현지 소비자들 사이에서 큰 인기를 끌고 있으며,
- 최근 현지 언론 VTC뉴스는 ‘**한국의 유명 음식들**’이라는 제목과 함께 각 음식들의 재료와 특징을 함께 아래와 같이 소개하였음

① 김밥

- 김밥은 당근, 오이, 계맛살 등을 밥과 함께 김에 말아 먹는 음식으로 만드는 사람의 취향에 맞춰 속재료를 선택할 수 있으며 간편해 소풍 갈 때 좋은 음식

② 떡볶이

- 두툼한 떡과 어묵, 파, 고추장 등과 볶아 만든 음식으로 쫄깃함과 부드러움을 모두 느낄 수 있는 음식
- 현지 인기 K-Food 중 하나로 현지 식당에서도 쉽게 찾아볼 수 있으며, 현지산 및 한국산 간편 컵 떡볶이 등이 유통되고 있음
- 이외에도 월남쌈 등 현지 음식의 주재료인 라이스페이퍼로 만든 떡볶이 레시피가 SNS 등을 통해 유행할 만큼 현지에서 인기있는 음식임

③ 김치찌개

- 한국의 대표 건강음식인 김치와 버섯, 두부, 돼지고기 등의 재료로 만든 찌개로 매콤하고 새콤한 맛이 일품인 음식. 특히 쌀쌀한 겨울철에 특히 잘 어울리는 음식

④ 미역국

- 한국인의 생일에 빠질 수 없는 음식으로 미역, 고기, 두부 등 다양한 재료가 조화를 이뤄 깊은 고소한 맛을 느낄 수 있는 음식

⑤ 비빔밥

- 전 세계적으로 잘 알려져 있는 대표 K-Food, 소고기, 버섯, 콩나물, 당근 등 다양한 재료가 어울어져 영양가가 높음
- 비빔밥은 현지 식당에서도 쉽게 찾아볼 수 있으며, 현지 고등학생들이 대야에 고추장, 김치, 김, 야채 등을 넣어 먹는 일명 ‘대야 비빔밥’ 영상을 SNS에 게재해 조회수 2백만회 이상을 기록하면서 이슈가 된 바 있음

○ 시사점

- 베트남은 K-Culture 열풍이 강한 국가 중 하나로 현지 언론에서 소개된 떡볶이, 김밥, 비빔밥 외에도 SNS, 드라마 등 다양한 콘텐츠를 통해 노출된 K-Food가 현지 트렌드 및 소비 주도층으로 알려져 있는 MZ 세대를 중심으로 큰 관심을 받고 있음
- 향후 K-Food 홍보 시 현지 식재료 또는 식문화를 고려한 레시피를 병행 홍보한다면 다양한 한국 농식품 인지도 제고 및 소비자변 확대 가능할 것으로 보임

 <p>Món ăn Việt Nam sử dụng các nguyên liệu Hàn Quốc</p> <p>Bánh Mì Kẹp Thịt Nướng Kèm Kim Chi Hàn Quốc</p> <p>Nguyên liệu</p> <ul style="list-style-type: none"> - 120g Lê Quế - 50g hành tây - 15g tỏi - 300g Tương Trộn Sausage - 200ml Nước Tương Hàn Quốc - 25ml Nước Mắm Thịt Hàn Quốc - 150g Nước Đường Trắng Hàn Quốc - 20g Bơ Ôi Hàn Quốc - 20ml Dầu mè - 50g Bánh Mì mềm - 500g Thịt Vài Heo Đầu Giòn - 50g Rau Mùi Tía - 100g Dưa Chua - 1kg Kim chi - 100g Rau Xà Lách <p>CÁCH NẤU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Sơ chế nguyên liệu: Lê hành tây, tỏi rửa sạch, thái nhỏ, hành tây thái mỏng, hành tỏi băm, hành tỏi băm, hành tỏi băm. 2 Chuẩn bị sốt ướp thịt: Ướp thịt trong 2 tiếng cho ngấm sốt. 3 Làm chín thịt: Hưởng hoặc áp chảo thịt. 4 Thịt nướng: Ướp thịt trong 2 tiếng cho ngấm sốt. 5 Thịt nướng: Ướp thịt trong 2 tiếng cho ngấm sốt. 6 Chuẩn bị bánh mì: Rửa sạch bánh mì, cắt đôi, nướng vàng. 7 Thêm nhân bánh: Cho nhân thịt nướng, kim chi, dưa chua, rau mùi, xà lách, nước tương vào. 8 Thành phẩm: Hoàn thiện bánh mì nướng. <p>Có thể sử dụng kim chi trước khi cho vào bánh mì.</p>	 <p>Món ăn Việt Nam sử dụng các nguyên liệu Hàn Quốc</p> <p>Bánh Gạo Xiên Chả Quế</p> <p>Nguyên liệu</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Gói Bánh Gạo - 500g Chả Quế - 200g Nấm Núi Già - Ớt Chua - 1 Hộp Tương Ôi Hàn Quốc (Gochujang) - 30g Tương Ôi - 20g Mè Tạt Vàng - 30g Mayonnaise - 20g Vừng Trắng Rang - 30g Rau Mùi Tía - 50g Rau Xà Lách Xanh - 1 Gói Quế Xiên <p>CÁCH NẤU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Sơ chế nguyên liệu: Rửa sạch, thái nhỏ, hành tỏi băm, hành tỏi băm, hành tỏi băm. 2 Chuẩn bị chả quế: Thái mỏng chả quế, trộn với hành tỏi băm, hành tỏi băm, hành tỏi băm. 3 Luộc bánh gạo: Luộc bánh gạo theo hướng dẫn gói, luộc chín, rửa sạch, ngâm nước lạnh. 4 Chuẩn bị sốt ướp: Trộn tương ớt, tương ớt, tương ớt, tương ớt, tương ớt, tương ớt. 5 Phết tương ớt: Phết tương ớt lên bánh gạo. 6 Áp chảo: Áp chảo chả quế và nấm trong 2 phút. 7 Hoàn hợp sốt ăn kèm: Trộn tương ớt, tương ớt, tương ớt, tương ớt, tương ớt, tương ớt. 8 Thành phẩm: Hoàn thiện bánh gạo nướng. <p>Khuyến khích sử dụng ớt chuông Hàn Quốc để cho sắc màu.</p>	 <p>Món ăn Hàn Quốc</p> <p>Canh Kim Chi</p> <p>Nguyên liệu</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Lt Nước - 200g Kim Chi - 100g Thịt Ba Chỉ - 2g Ớt Hàn Quốc - 40g Hành Fino - 10 Mẻng Đậu Phụ - 80g Nấm Kim Chi - 20g Tỏi băm nhỏ - 2g Dầu Mè - 25g Bơ Nêm - 6g Mì Chính - 6g Đường Trắng <p>CÁCH NẤU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Sơ chế nguyên liệu: Rửa sạch và cắt nhỏ kim chi, hành Fino, hành Fino, hành Fino. 2 Chuẩn bị thịt ba chỉ: Rửa sạch, thái nhỏ, hành Fino, hành Fino, hành Fino. 3 Nấu kim chi: Nấu kim chi cùng với nước. 4 Xào thịt ba chỉ: Xào thịt ba chỉ cùng với tỏi băm. 5 Chuẩn bị nước dùng: Nấu nước dùng với kim chi, hành Fino, hành Fino, hành Fino. 6 Nêm nêm gia vị: Nêm nêm gia vị cho nước dùng. 7 Các nguyên liệu rửa: Rửa sạch các nguyên liệu. 8 Thành phẩm: Hoàn thiện canh kim chi. <p>Nêm nấu với kim chi muối lâu để gọi món kim chi hơn.</p>
<p>김치반미 레시피</p>	<p>떡꼬치 레시피</p>	<p>김치찌개 레시피</p>

○ 출처

- Những món ăn Hàn Quốc ngon nổi tiếng. '23.10.18. VTCnews

○ 문의처

- aT 하노이지사 최성곡 +84 24-6282-2987