

韩国农水产食品流通公社 (aT)

韩国农水产食品流通公社 (aT) , 中文版介绍 :

aT(韩国农水产食品物流公社)是韩国农林畜产食品部下属的政府机构。成立于1967年12月,原名为农渔村开发公社,1987年1月,更名为农水产物流公社,2012年1月,更名为 韩国农水产食品物流公社,直至现在。公社致力于韩国农水产品的价格稳定、振兴出口及流通、培养食品产业和稳定农水产品的供需,提高农渔民的收入事业,为国民经济的均衡发展而做出贡献。目前,已有14个aT海外机构分布于世界8个国家。其中5个海外机构设在中国的北京、上海、青岛、成都、香港五个城市。

韩国农水产食品流通公社 (aT) , 英文版介绍 :

aT(Korea AgroFisheries & Food Trade Corporation) is a wholly government- invested enterprise responsible for agricultural marketing services and international trade since its incorporation in 1967. aT provides publicly-profitable support services in agricultural marketing sector. We have performed our own export sales as well as undertaking export agent functions for a large number of small and medium size agroprocessors and various agricultural trade information is provided by aT to domestic exporters and foreign buyers. To support overseas market development, aT is operating its 14 branch offices(Overseas Agro-Trade Center) in 8 countries, especially it has 5 branch offices in China(Beijing, Shanghai, Qingdao,Chengdu,Hong Kong).

aT-产品介绍

韩国农水产食品流通公社 (aT) 现场展示产品介绍

김치



泡菜
Kimchi

产品介绍:
以蔬菜为主要原料, 各种水果、海鲜及肉料、添加鱼露为配料的发酵食品。主要有益因子成分为乳酸菌, 还含有丰富的维生素、钙、磷等无机物和矿物质以及人体所需的十余种氨基酸。易消化, 爽胃口, 既能提供充足的营养, 又能预防动脉硬化, 降低胆固醇, 消除多余脂肪等。

삼계탕



参鸡汤
Samgyetang

产品介绍:
参鸡汤从其成分来看, 对人体大有益处, 高丽参、黄芪、当归、枸杞都是补血补气的良药, 而板栗可口宜人, 富含蛋白质和各种维生素及钙、磷、钾等, 也是身体虚弱者的营养佳品, 更可补肾, 兼有健脾益气、清热解毒、止泻治咳等功效。

쌀



大米
Rice

产品介绍:
韩国大米营养丰富, 对健康有好处。此外, 它具有丰富的香气和韵味。胚芽含有66%的功能性营养素, 富含维生素、矿物质、二十八醇、亚麻酸、阿魏酸。胚乳含有5%的功能性营养素, 富含碳水化合物、蛋白质、脂肪等。

홍삼



红参
Red ginseng

产品介绍:
红参是人参的熟制品, 除具有补元气、补脾肺、生津安神的作用外, 其药性更温, 具有火大、劲足、功效强的特点, 更长于大补元气、回阳救逆、益气摄血。从保健强身角度来说, 红参则是气血不足且偏阳虚者的补益佳品, 凡出现经常怕冷、手脚不暖、眩晕倦怠、四肢乏力等表现, 都可选用红参进补。

장류



酱类
Traditional Korean sauces

产品介绍:
酱是韩国食物味道的根基, 韩国祖先使用各种类的酱给食物和汤调味。类型包括酱油、大酱、辣椒酱及包饭酱。它们被广泛应用在各类食物中, 酱菜(腌制蔬菜)、炖菜(把食物放在酱油或其他调味料中煮)。酱的味道是微妙的、深刻的, 细细品味, 是家乡的味道。

불고기 덮밥(컵밥)



烤牛肉盖饭
Bulgogi with Rice

料理介绍-

烤牛肉盖饭是以香甜味浓的牛肉汤汁拌饭食用为特点,但与此同时,也可收干汤汁,在米饭上铺盖干烧牛肉来食用。炒牛肉时渗出的肉汤另放后与米饭一起翻炒,牛肉另炒使口感香软适中,为干烧牛肉盖饭的美味特色。

비빔밥



韩式拌饭
Bibimbap

料理介绍-

韩式拌饭又称石锅拌饭,咸鲜味,用鸡蛋、米饭、红萝卜、黄豆芽、青椒、白菜做成,营养丰富且热量不高。是宫廷菜之一。拌饭以“全州拌饭”、“晋州拌饭”最为有名。

떡볶이



韩式炒年糕
Tteok-bokki

料理介绍-

甜甜辣辣的炒年糕,本是19世纪朝鲜王国的宫廷菜,因其诱人的味道,为现代的韩国年轻人的最爱。比较特别的是,韩国年糕不用油炒,而是利用水煮方式,让年糕饱吸酱料,搭配脆脆的青菜,口感层次很丰富。