



# *Web Contents*



2019년 12월 13일 11시 51분

# 목차

목차	2
凉拌花蟹	3
花蟹的味和味道的料融合在一起，堪一。	3



花蟹的 味和 味道的 料融合在一起，堪 一 。

用 通通的 料把肉 肥 的花蟹拌好，再配上一碗白米 ！  
花蟹的 味和 味道的 料融合在一起，堪 一 。

用 通通的 料拌出的凉拌花蟹和花蟹肉，光看不吃也 令人垂涎欲滴。

如果在盛 花蟹的春季， 可食用1年的花蟹，放在 箱冷 起 ，那夏天也可以吃到花蟹。  
因 是在冷 下取出 的，所以不用 心患上弧菌 血症。  
在放入香油和紫菜碎末的米 中拌着凉拌花蟹吃的 ， 令人 那 多的是 都吃掉的，  
因此凉拌花蟹也被 “下 菜”。吃完 ， 感 持 ，甚至 吃下一 的胃口 差。



---

COPYRIGHT © MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

***MokPo - Si***  
***Web Contents***

