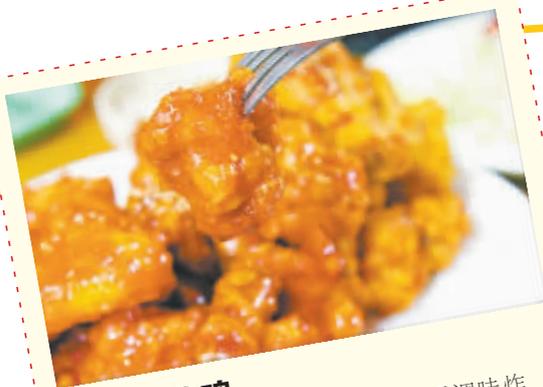




●葱鸡

葱鸡源于忠清道地区，之前人们把葱放在披萨上才萌生了这个想法。在忠清道获得一致好评之后也开始在全国流行起来。不只缓解了炸鸡的油腻感，也在香浓四溢的口感同时增添了健康的营养成分。



●调味炸鸡

1989年某炸鸡专卖店推出了调味炸鸡，酸甜爽口、甜辣适中的新鲜味道立即占据了当时的炸鸡市场。“炸鸡界”也有7年周期之说。1996年原味炸鸡再次盛行。



●原味炸鸡

原味炸鸡是最原始、最传统的一种。第一家做块状炸鸡的店始于1977年。尽管之后有众多新品种占据不少视线，但原味炸鸡依旧是大众最喜爱的。外酥里嫩、鲜嫩多汁，还可配多种酱料食用。

各色原版韩味炸鸡登陆甬城

现在跟着“2014年国际炸鸡啤酒狂欢节——宁波站”主办方，韩国国际炸鸡啤酒节组委会一起来了解一下炸鸡的种类吧！

这个周末

去大剧院啤酒狂欢



●酱油炸鸡

符合7年周期的说法，酱油炸鸡出现在2003年，新品出世后立即得到了很高的人气。酱油炸鸡并不像名字那样听起来有很咸的感觉，反而有甘甜的口感。



●烤鸡

2010年推出的烤鸡使7年周期的说法再次得到证实。非油炸是最大的特点，因为外皮酥脆、肉质鲜嫩、不油腻、健康的原因，把烤鸡推上了巅峰。



●蜂蜜炸鸡

近两年还有很多特色的新品种，蜂蜜炸鸡就是一例。虽然名为蜂蜜炸鸡，却没有过甜的口感，外皮香脆，令人齿颊留香。酱料中加入了蜂蜜的关系，外表看起来更加金黄，令人胃口大开。

“下雪了，怎么能没有炸鸡和啤酒呢？”伴随着“星你”而大热的台词，也为韩国添加了一个新的标签。韩国政府一直将拌饭、泡菜、烤肉视为韩餐全球化的主角，但笑到最后的却是炸鸡。

韩国的炸鸡也有一段历史了，上世纪六七十年代经济还不发达的年代，炸鸡是只能等到爸爸发薪日的当天能吃到的特殊食物。80年代后，随着KFC进军韩国和无数的炸鸡品牌兴起，以及外卖服务业的发展，炸鸡逐渐大众化。至今，据统计韩国有每年6亿、每天27万只鸡的消耗量。在这40几年间，炸鸡的品种也日渐丰富。炸鸡店也成为了人们聚会、观看竞赛等主要场所。

2013年7月在韩国大邱市举办了炸鸡啤酒节，不仅有炸鸡料理大赛、炸鸡啤酒试吃试饮活动，还有酒后吐真言、劲舞大赛、NON STOP公演等等，让大家在味蕾享

受的同时融入到欢快的氛围当中。

如今8月8日至11日，一场原汁原味的炸鸡啤酒嘉年华活动将在宁波大剧院广场盛大开启。韩国炸鸡之乡的大邱派出了韩国国际炸鸡啤酒节组委会，带来了全盘韩式的夏日聚会狂欢活动。

炸鸡啤酒节期间，还将举办包括开幕演出、吃炸鸡大赛、乐队竞赛、废弃油制作肥皂等各类文艺表演和娱乐互动游戏项目，每天从上午11:00持续到晚上9:00。届时，来自韩国的4支人气组合(FirstStar、Love quibic、Safe House、Two L)也将在4天时间里轮番到场助阵演出，为宁波市民带来不一样的韩式音乐震撼。每天的活动结束前，还会抽取丰厚的韩国电视机、韩国手机奖品，更有多达12名的韩国四晚五日游的抽奖名额来吸引市民朋友加入这场庞大文化美食饕餮盛宴。

记者 周雁

炸鸡和啤酒的来源

在韩国，炸鸡和啤酒的渊源可以追溯到上世纪六七十年代。那时年轻人们离开乡下往城市发展，工厂和办公室员工们时间宝贵，因此成就了点着吃的外卖文

化。在点炸鸡宵夜的同时也开始搭配啤酒。炸鸡和啤酒的鼎盛时期是上世纪八九十年代。之前一直被当做高级酒的啤酒于80年代逐渐大众化，国民们可

以用适当的价格享受炸鸡和啤酒了。而且90年代后职业棒球等体育竞赛又让炸鸡和啤酒火了一把，炸鸡和啤酒成了大家观看比赛时的特定菜单。

