

Concurso de Gastronomia Coreana 2025

Apresentação

O Concurso de Gastronomia Coreana é um concurso coorganizado pela Embaixada da República da Coreia em Portugal e pelo Turismo de Portugal, IP – Escolas de Hotelarias e Turismo desde 2021. O concurso tem como objetivo principal dar a conhecer a cultura gastronómica coreana através da partilha de receitas coreanas.



Concorrentes

O concurso destina-se e é restrito aos alunos do curso de cozinha das Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal, IP.

O tema do concurso deste ano é a recriação de um prato tradicional coreano feito com um dos produtos fermentados tradicionais da Coreia, o ‘jang’. A cultura tradicional de fazer “jang” (pastas e molhos fermentados), como a pasta de soja, o molho de soja e a pasta de pimento vermelho, é a mais recente adição à lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO, decisão anunciada a 3 de dezembro de 2024, na 19.ª sessão do Comité Intergovernamental para Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO.

Prémios

- 1º lugar – um cartão presente no valor de 400 euros
- 2º lugar – um cartão presente no valor de 300 euros
- 3º lugar – um cartão presente no valor de 200 euros

Desafio

O desafio que colocamos é a recriação de um prato tradicional coreano feito com Gochujang (pasta de malagueta), Ganjang (molho de soja) ou Doenjang (pasta de grãos de soja fermentados). É indicada uma receita para cada um dos 'jang': Dakgalbi, frango picante salteado (gochujang); Galbijjim, costeletas de porco ou vaca estufadas (ganjang); Doenjangjjigae, ensopado de vegetais, carne e/ou marisco (doenjang).

Serão atribuídos pontos extra pela originalidade, preservando o sabor original do molho.

1. Pratos com base de Gochujang (pasta de malagueta)

- 닭갈비 Dakgalbi

https://www.hansik.or.kr/board/re/view/323?bbsSeq=56916&bbsId=323&curPage=1&bbsType=re&menuSn=193&fdSe=&flag=Y&searchWord=%EB%8B%AD%EA%B0%88%EB%B9%84&language=en_US

<https://www.youtube.com/watch?v=3ThKEDbjSvk>

2. Pratos com base de Ganjang (molho de soja)

- 갈비찜 Galbijjim

https://www.hansik.or.kr/board/re/view/323?bbsSeq=56885&bbsId=323&curPage=1&bbsType=re&menuSn=193&fdSe=&flag=Y&searchWord=%EA%B0%88%EB%B9%84%EC%B0%9C&language=en_US

<https://www.youtube.com/watch?v=vDLv0lbevZA&t=587s>

<https://www.youtube.com/watch?v=Cc0jU-gS0lU&t=1s>

<https://www.youtube.com/watch?v=gQSfsgZVGN0>

*pode-se usar carne de porco ou de vaca

3. Pratos com base de Doenjang (pasta de grãos de soja fermentados)

- 된장찌개 Doenjangjjigae

https://www.hansik.or.kr/board/re/view/323?menuSn=193&bbsSeq=56871&language=en_US

<https://www.youtube.com/watch?v=0PaqvH04r-k>

*pode-se usar vegetais, carne ou marisco, em separado ou juntar dois deles