韩国最出名的甜品有哪些？那些让人念念不忘的韩式经典美味

说起韩国，除了K-pop、韩剧，让人垂涎欲滴的甜品绝对是另一张吸引人的名片。那些色彩缤纷、口感丰富的韩式甜品，早已跨越国界，成为无数人心中的“白色脂肪”和甜蜜慰藉。如果你正好奇“韩国最出名的甜品”究竟有哪些，别急，今天就带你一起探寻那些风靡韩国，甚至席卷全球的经典滋味，从街头巷尾的小吃到精致甜品店里的招牌，让你一次尝个够。

刨冰（Bingsu）：夏日解暑的颜值担当

提到韩国甜品，刨冰（Bingsu，빙수）绝对是绕不开的明星。尤其是在炎炎夏日，一碗堆得高高的刨冰，简直是救赎。传统的刨冰以细碎的冰沙为底，淋上炼乳，再撒上红豆，简单却能带来极致的清凉。但现在的刨冰早已进化得花样百出，成为创意与颜值的集合体。

常见的刨冰种类及特色：

* 豆沙刨冰（Patbingsu，팥빙수）：
这是最经典的一种，浓郁的红豆沙是灵魂，搭配年糕、炼乳，口感丰富，甜而不腻。

* 水果刨冰：各种时令水果，如草莓、芒果、绿茶、哈密瓜等，都能成为刨冰的主角。新鲜的水果块、果酱、果泥，配上绵密的冰沙，酸甜可口，色彩鲜艳，拍照也极具吸引力。

* 特色刨冰：芝士蛋糕刨冰、奥利奥刨冰、年糕刨冰，甚至还有加入咖啡、巧克力口味的，不断推陈出新，满足不同口味的需求。

品尝小贴士：好的刨冰，冰沙的细腻程度是关键，入口即化，不会有硬邦邦的冰渣感。红豆沙的熬煮也很有讲究，绵密香甜，不带生涩味。选择时，可以根据个人喜好，偏爱传统还是新奇口味。

蜂蜜饼（Hotteok）：街头巷尾的暖心小吃

如果你曾在韩国街头漫步，一定会被空气中飘散的甜甜焦糖香吸引，那很可能就是蜂蜜饼（Hotteok，호떡）在召唤你。它是一种源自中国东北的糖饼，在韩国经过改良，成为了极具当地特色的国民小吃，尤其在寒冷的冬天，一份刚出炉、热乎乎的蜂蜜饼，是抚慰人心的绝佳选择。

蜂蜜饼的魅力所在：

* 制作过程：用面团包裹着红糖、肉桂粉、坚果碎（如花生、核桃）等馅料，放入特制的圆形锅中煎炸至金黄酥脆。

* 口感层次：外皮微酥，内里因为融化的红糖馅料而变得流心，一口咬下去，香甜的糖汁和坚果的香脆在口中混合，温暖而满足。

* 地域差异：虽然都是蜂蜜饼，但不同地区、不同摊贩制作的口味也可能略有差异，有的偏甜，有的坚果放得更多，各有千秋。

品尝小贴士：蜂蜜饼一定要趁热吃，才能感受到流心的最佳状态。如果担心太甜，可以尝试一些改良口味，比如加入了奶酪、蔬菜馅料的“咸”蜂蜜饼，虽然不是传统意义上的甜品，但也别有一番风味。

街头糖葫芦（Kkwongtwigi）：童年回忆的甜蜜滋味

虽然糖葫芦是中国非常传统的零食，但在韩国，它也以“ Kkwongtwigi ”（꿩떡）的形式存在，并且有着它独特的地位，尤其成为许多韩国人童年记忆里不可或缺的一部分。这种裹着糖衣的串串，总是能勾起人们心底最纯粹的甜蜜。

韩国街头糖葫芦的特色：

* 水果选择： 除了常见的山楂，韩国的糖葫芦也会用到草莓、葡萄、橘子等水果，色彩更加丰富。

* 糖衣处理： 糖衣通常会做得比较薄脆，有时还会加入一些彩色糖珠，增加视觉效果。

* 贩卖方式： 常常在学校附近、公园门口等地方出现，充满童趣和怀旧感。

品尝小贴士： 挑选时，注意糖衣是否均匀、完整，水果是否新鲜。品尝时，尽量一口咬下，感受糖衣的脆裂和水果的酸甜。

麻薯（Mochi）：软糯Q弹的百变女王

麻薯，在韩语里通常称为“ 떡 ”（Tteok），它指的是一系列用糯米粉或大米粉制成的糕点。韩国的麻薯种类繁多，口感也各有千秋，但“ 软糯Q弹 ”是它们共有的特质，深受喜爱。

常见的韩国麻薯类型：

* 红豆麻薯（Pat-tteok，팥떡）： 最基础也最受欢迎的一种，外皮包裹着甜美的红豆沙，口感细腻。

* 艾草麻薯（Ssuk-tteok，쑥떡）：
加入了艾草汁，带有独特的清香，常包裹红豆沙或芝麻馅，口味清新。

* 芝麻麻薯（Kkae-tteok，깨떡）： 外皮沾满炒香的黑芝麻，内馅通常是甜的芝麻糖浆，香气浓郁。

* 各种创意麻薯： 如今，麻薯也被赋予了更多现代元素，比如加入水果、奶油、巧克力等，制作出各式各样的夹心麻薯，口感和颜值都大大提升。

品尝小贴士： 购买麻薯时，注意其新鲜度，陈旧的麻薯会变得干硬。如果购买的是需要冷藏的夹心麻薯，食用前可以稍微回温，口感更佳。

韩国传统甜点：宫廷御膳的精致传承

除了上面提到的街头小吃和热门甜品，韩国也保留着许多精致的传统甜点，这些甜点往往承载着历史的韵味，口味也更为内敛和雅致。

代表性的传统甜点：

* 药果（Yakgwa，약과）：
用小麦粉油炸后，用蜂蜜浸泡而成的糕点，口感酥脆，带有蜂蜜的清香，是韩国重要的传统点心。

* 油蜜菓（Hangwa，한과）：
这是一个大类，包括了药果、花煎、蜜饯等多种油炸、烘烤、蜜渍的点心，造型各异，风味独特。

* 五味子茶配点心： 很多韩定食（韩式套餐）会搭配一杯五味子茶，配上一两块造型精巧的传统点心，如松片（Songpyeon，송편）、油蜜菓等，作为餐后的甜蜜收尾。

品尝小贴士： 传统甜点通常香气独特，甜度也相对适中，更能体现食材本身的香味。品尝时，可以搭配一杯清茶，更能体会其细腻之处。

韩国的甜品世界，就像一部色彩斑斓的画卷，充满了惊喜与美味。无论是街头巷尾的暖心小吃，还是精致咖啡馆里的创意甜点，都值得你一一去探索和品尝。下次有机会来到韩国，不妨放慢脚步，细细品味这些充满魅力的韩式甜蜜吧。

FAQ

* 在韩国哪里可以吃到最正宗的刨冰？

刨冰在韩国几乎随处可见，从大型连锁甜品店到街边小店，都能找到。想要体验传统风味，可以寻找专门的老字号红豆沙刨冰店；追求新奇口味和高颜值，则可以尝试近几年兴起的网红甜品店。

* 蜂蜜饼最受欢迎的馅料是什么？

最经典也是最受欢迎的馅料是红糖、肉桂粉和坚果碎（如花生、核桃）。不过，现在市场上也有很多创新口味，如奶酪、蔬菜馅等。

* 韩国麻薯和日本麻糬有什么区别？

虽然都叫麻薯，但韩国麻薯（떡，Tteok）在制作工艺和种类上更为广泛，除了糯米，也常用大米制作，并且有更多咸味和蔬菜风味的变种。日本麻糬（Mochi）则多以糯米为主，口感更偏向软糯，常用于制作大福等。