

# 브라질

양지영

브라질의 음식을 소개  
하겠습니다.

# 1. 쿠스쿠스



[출처: 네이버]

- 페이조와다와 함께 흑인 음식 중 대표적인 것으로 아프리카의 이집트와 모로코에서 즐겨먹는 음식으로 밀가루나 보릿가루로 만들어 먹었으나, 브라질로 들어오며 옥수수가루로 반죽해 소금을 친 다음 삶아서 야자기름을 발라먹는 형태로 변형됐다. 옛날에는 흑인 노예들이 주로 가정에서 만들어 먹었지만 지금은 공장에서 대량으로 생산해내는 대중적인 서민 음식이 됐다. 아침식사에 커피나 우유와 함께 들기도 하고 가벼운 저녁식사에도 많이 먹는다.

## 2. 칠면조 요리



- 브라질식 칠면조 요리는 칠면조에 양파, 마늘, 당근, 월계수 잎, 말린 후추열매, 파슬리 등을 넣고 찜통에 찐 후 마늘, 올리브유, 백포도주, 카샤카를 넣어서 요리한다. 브라질의 가정에서는 추수감사절이 아니더라도 자주 해먹는 요리이다.

[출처: 네이버]

### 3.브리가데이로



연유와 버터, 코코아로 작은 볼을  
만들어 초콜릿가루를 묻힌  
디저트의 일종으로 파티에서  
빠지지 않는 음식이다.

[출처: 네이버]

## 4.페이조아다



- 페이조아다는 콩을 넣어 끓여 만든 음식이다. 콩을 통째로 넣고, 돼지고기, 닭고기, 소고기, 돼지고기, 닭고기, 소고기를 넣고 끓인다. 콩을 통째로 넣고, 돼지고기, 닭고기, 소고기, 돼지고기, 닭고기, 소고기를 넣고 끓인다. 콩을 통째로 넣고, 돼지고기, 닭고기, 소고기, 돼지고기, 닭고기, 소고기를 넣고 끓인다.

감사합니다.