



이칭고.앱

중국 음식 가이드들

중국 주요 도시들의 유명 음식들

식단 선호도별로 정리됨 — 모든 여행객을 위해



채식주의자/비건
고기나 생선은 먹지 마세요



할랄 / 돼지고기 미포함
소고기, 양고기, 닭고기 및 해산물



제한 없음
모든 재료, 완벽한 경험

ichingo.app · 완벽한 중국 여행 도구 모음

ichingo.app

이 가이드 사용 방법

🌸 광저우 & 광둥 - 딤섬 & 광둥 요리

광둥 요리는 세계에서 가장 널리 수출되는 중국 음식 전통이지만, 광저우에서 맛볼 수 있는 광둥 요리는 '중국식 테이크아웃'과는 사뭇 다릅니다. 신선함, 담백함, 그리고 고급 식재료 본연의 풍미를 강조하기 때문입니다.

	접시	설명	꼭 시도해 보세요!	가격
	딤섬 (암차) 点心 / 饮茶	광둥식 딤섬은 차와 함께 여러 가지 작은 안주를 나눠 먹는 전통입니다. 찐 쌀롤(肠粉), 새우만두(虾饺), 차슈바오(바비큐 돼지고기 만두), 에그타르트, 무 케이크 등 수십 가지가 넘는 안주가 준비되어 있습니다. 광저우의 명물인 일요일 아침 딤섬을 꼭 드셔보세요.	Lianxianglou / 광저우 레스토랑	접시당 5 엔~25 엔
	청편(쌀국수 롤) 肠粉 肠粉(Chángfěn)	새우, 소고기, 또는 바비큐 돼지고기를 부드러운 쌀국수 면발에 말아 넣고 달콤한 간장, 참기름, 호이신 소스를 얹은 요리. 가장 고급스러운 중국 길거리 음식 중 하나입니다. 부드럽고 섬세하며 쫄깃한 식감은 잊을 수 없을 만큼 훌륭합니다.	인지 / 모닝티 레스토랑	8 엔~20 엔
	완탕면 云吞面 Yúntūn miàn	맑고 진한 돼지고기 새우 육수에 얇은 계란면을 넣고 통통한 돼지고기 새우 완탕을 얹은 요리입니다. 광둥 지방의 대표적인 아침 식사 메뉴로, 그 깊은 풍미는 여러 번 먹어도 질리지 않는 매력이 있습니다.	막스 누들 (홍콩 에도 있음)	20 엔~35 엔
	이중피부 우유 双皮奶 Shuāngpí nǎi	순더 지방의 광둥식 디저트로, 따뜻한 물소 우유를 넣어 부드러운 푸딩을 만들고 겉에는 얇은 막이 덮여 있습니다. 달콤하고 은은하며, 마음을 편안하게 해주는 맛입니다. 팔이나 생강을 곁들여 먹는 경우가 많습니다.	Renxin (仁信) 순더	12 엔~22 엔
	광둥식 찜 생선 清蒸鱼 Qīngzhēng yú	신선한 생선 한 마리를 통째로 생강과 파를 넣어 찌낸 후, 테이블에서 바로 뜨거운 기름과 간장을 뿌려줍니다. 최고의 재료는 최소한의 손길로 승화시킨다는 광둥 요리 철학의 정수를 보여주는 요리입니다.	해산물 레스토랑	50 엔~200 엔

🌶️ 청두 & 쓰촨 - 향신료의 수도

쓰촨 요리는 말린 고추의 매운맛과 쓰촨 후추의 얼얼한 맛이 어우러진 마라(麻辣)를 기반으로 합니다. 유네스코는 청두를 미식 도시로 지정했습니다. 매운맛을 잘 견뎌낸다면, 이곳은 중국에서 가장 흥미진진한 음식 문화를 경험할 수 있는 곳입니다.

	접시	설명	꼭 시도해 보세요!	가격
	쓰촨 휘귀 4 가와화锅	보글보글 끓는 붉은 고추와 사천 후추 육수에 날고기, 채소, 두부, 내장 등을 넣고 테이블 옆에서 직접 익혀 먹는 음식입니다. 중국에서 가장 사교적인 식사 방식이죠. 매운맛과 순한 맛을 각각 하나씩 곁들여 먹는 '반반 냄비(鸳鸯锅)'를 주문해 보세요.	하이디라오 / 현지 레스토랑	1 인당 80 엔 ~200 엔
🍜	단단면 担担面 Dān dān miàn	매콤한 참깨와 돼지고기 소스에 절인 채소, 땅콩, 고추기름을 넣어 만든 밀면 요리. 원래는 막대기(担)를 들고 다니는 노점상들이 팔던 음식이다. 진한 풍미가 일품이며, 보기보다 양이 많다.	길거리 노점 / 청두 현지 상점	10 엔~20 엔
🍗	군침 도는 치킨 保水鸡 Kuhushuǒ jī	차가운 수란 닭고기에 고추기름, 얼얼한 후추, 참깨 페이스트, 마늘, 식초로 만든 특별한 소스를 곁들였습니다. 이름은 '침 흘리는 닭고기'라는 뜻인데, 정말 딱 맞는 이름입니다. 전채 요리로 차갑게 제공됩니다.	쓰촨 음식점	25 엔~45 엔
🍖	두 번 조리한 돼지고기 回锅肉 Huíguō ròu	돼지 삼겹살을 삶은 후 파, 피망, 된장과 함께 볶아 캐러멜화되고 살짝 그을릴 때까지 익힌 요리입니다. 많은 쓰촨 사람들에게 쓰촨의 기본 요리로 여겨집니다.	현지 쓰촨 음식점	25 엔~45 엔
	꼬치 전골 (Chuanchuanxiang) 串串香 Chuànchuàn xiāng	고기, 채소, 두부, 내장 등을 꼬치에 꽂아 매콤한 육수에 끓여 함께 나눠 먹는 음식입니다. 쟁반에서 원하는 꼬치를 골라 개수만큼 계산합니다. 청두의 대표적인 길거리 음식 경험입니다.	위린로 지역	30 엔~80 엔

🍴 시안 - 고대 수도와 이슬람 거리의 만남

시안 음식은 강렬하고 밀을 주재료로 하며 수세기 동안 실크로드 무역의 영향을 받아 형성되었습니다. 무슬림 지구는 중국인이 아닌 관광객들에게 중국에서 가장 특별한 길거리 음식 명소입니다.

	접시	설명	꼭 시도해 보세요!	가격
	로우지아모(돼지고기) 肉夹馍(猪肉)	원래 레시피는 천천히 익힌 양념 삼겹살을 바삭하게 구운 납작빵에 넣어 만듭니다. 할랄 소고기 버전과는 달리 돼지고기 특유의 풍부하고 복합적인 풍미가 특징입니다. 산시성을 대표하는 길거리 음식입니다.	라오 류자(老刘家)	12 엔~22 엔
🍜	비앙비앙 국수 Biáng Biáng miàn	폭이 매우 넓은 (때로는 10cm 에 달하는) 손으로 뽑은 벨트면을 고추기름과 마늘에 버무린 후, 뜨거운 기름을 두르고 생양념을 얹어 지글지글 볶습니다. '비앙'이라는 한자는 중국어에서 가장 복잡한 한자 중 하나입니다.	시안의 어느 국수집	15 엔~25 엔
🍜	냉면 (랑피) 凉皮 랑피(랑피)	차가운 밀면이나 쌀면에 고추기름, 흑식초, 마늘, 오이 채, 글루텐 조각을 곁들인 요리. 상큼하고 매콤하면서도 중독성 있는 맛. 완	시안의 길거리 노점상들	8 엔~15 엔

		벽한 여름 길거리 음식. 얼른 드세요!		
	양고기 파오모 羊肉泡馍	할랄 섹션을 참조하세요. 이것은 시안의 가장 대표적인 음식입니다. 바삭한 납작빵을 찢어 진한 양고기 수프에 찍어 먹는 요리입니다. 할랄 식당이 아닌 곳에서도 이 음식을 팔지만, 양고기 버전은 항상 할랄입니다.	통성향(同盛祥)	30 엔~60 엔
	감 케이크 柿子饼 Shìzǐ bǐng	잘 익은 감 퓨레를 밀가루와 섞어 만든 부드러운 납작한 반죽에 팥앙금이나 참깨를 넣어 노릇하게 구운 음식입니다. 시안의 제철 특산품으로, 진한 단맛과 떡과 같은 식감이 특징입니다.	무슬림 지구의 노점상들	5 엔~10 엔

더 많은 도시 — 지역 특산물

	접시	도시	설명	가격
	구이린 쌀국수 桂lin 米粉	구이린(광시)	돼지뼈와 허브로 만든 육수에 부드러운 쌀국수를 넣고, 그 위에 졸인 돼지고기, 절인 콩, 땅콩, 고추장을 얹은 요리입니다. 아침, 점심, 저녁 언제든지 먹을 수 있으며, 길보기에는 가볍지만 든든한 한 끼 식사가 됩니다.	8 엔~18 엔
	뜨거운 비빔면 발열면	우한(후베이)	뜨거운 밀면에 참깨 페이스트, 간장, 고추기름, 절인 무를 넣고 버무린다. 국물은 없고 소스가 면발 하나하나에 골고루 묻어난다. 우한 사람들의 아침 식사로 제격이다.	7 엔~15 엔
	오리구이 (난징) 盐水鸭	난징(장쑤성)	소금에 절인 오리고기는 삶아서 공기 건조시킨 것으로, 껍질은 열은 색이고 살은 쫄깃하며 깔끔한 맛이 납니다. 베이징의 칠을 입힌 오리고기와는 다릅니다. 길거리 노점상에서 무게 단위로 판매하며, 난징의 명물입니다.	오리 한 마리 당 50 엔~120 엔
	다리를 건너는 국수 过桥米线	운남성(쿤밍)	끓는 육수에 쌀국수, 닭고기, 채소, 달걀 등 날것의 재료를 테이블에서 직접 데쳐 먹는, 마치 연극처럼 화려하고 의례적인 식사로, 그 유래는 윈난성의 전설에 있습니다.	25 엔~60 엔
	냄새 나는 두부 (창사) 臭豆腐	창사(후난)	튀긴 발효 두부는 발효 양념에 재워 새까맣고, 겉은 바삭하고 속은 부드러워요. 고추 소스와 함께 제공되는데, 냄새는 강렬하지만 맛은 일품입니다. 후난성의 대표적인 길거리 음식입니다.	5 엔~12 엔
	신장 양고기 필라프 수전(抓饭)	신장 / 전국	양고기, 당근, 양파, 건포도, 커민을 넣고 지은 향긋한 밥. 중국에서 가장 만족스러운 한 그릇 요리 중 하나. 위구르 요리의 중심을 이루는 음식.	20 엔~40 엔
	충칭 샤오미안	충칭	고추기름, 땅콩, 절인 채소, 참깨 페이	8 엔~15 엔

	중저면		스트, 마늘, 식초로 만든 매콤한 육수에 얇은 밀면을 넣어 만든 요리입니다. 현지인들에게 중국 최고의 국수로 꼽히기도 합니다. 제대로 된 맛을 경험하려면 아침 8 시에 드세요.	
	순더 민물고기 顺德生鱼그림	순더(광둥)	얇게 썬 민물 생선을 생강, 파, 참기름과 함께 곁들여 먹는 요리. 광둥식 사시미라고 할 수 있다. 순더와 광저우의 레스토랑에서 맛볼 수 있다.	40 엔~100 엔

빠른 참조 — 도시 음식 지도

도시	 채식주의자	 할랄 / 돼지고기 미포함	 꼭 드셔보세요	매운맛 정도
베이징	Jianbing (돼지고기 없음), Aiwu Wowo, 참깨 케이크	니우지에 무슬림 거리; 양고기 핫팟	베이징덕, 짜장면	👉 순한 맛
상하이	파기름 국수, 야채 샤오롱바오	홍커우의 할랄 레스토랑	샤오롱바오, 성지안바오, 털게	👉 순한 맛
광저우	죽, 야채 딤섬, 토란 케이크	해산물은 풍부하게 구할 수 있습니다 (돼지고기는 없음).	딤섬/얇차, 청편, 완탕	👉 순한 맛
청두	마파두부(채식), 단단(채식 선택)	한정 수량 - 꼼꼼히 확인하세요	전골, 단단면, Chuanchuanxiang	👉👉👉 아주 매워요
시안	량피 냉면, 감 케이크	무슬림 지구 - 전체 구역!	로지아모, 비양비양 국수, 양꼬치	👉👉 중간
구이린	쌀국수 (채식 가능)	소고기/닭고기 육수 버전으로 요청하세요.	구이린 쌀국수, 맥주 생선	👉 순한 맛
우한	뜨거운 비빔면 (참깨맛, 야채맛)	제한됨 — 확인	뜨거운 비빔면, 두피(떡)	👉👉 중간
충칭	야채 꼬치 몇 개	한정판 - 돼지고기 함량이 매우 높음	충칭 휘귀, 샤오미안 국수	👉👉👉👉 핵
난징	소금에 절인 오리알, 계화꽃 요리	오리고기는 일반적으로 할랄 음식이 아닙니다.	소금에 절인 오리, 오리 피탕, 찐만두	👉 순한 맛
원난	채식주의자에게 매우 친화적인 지역	바이족과 이족 소수민족은 할랄 음식을 먹습니다.	다리를 건너는 국수, 원난 치즈	👉 순한 맛

 **팁:** 길거리 음식점이나 현지 식당에서 식사하는 데 하루 50~100 엔(7~14 달러) 정도 예산을 잡으세요. 아주 맛있는 음식을 즐길 수 있을 거예요.

중국에서 아침 식사로 가장 맛있는 음식은 길거리 음식입니다. 베이징의 젠빙, 광저우의 청편, 상하이의 샤오롱바오, 우한의 뜨거운 비빔국수 등이 있습니다.

ichingo.app 앱은 중국 최고의 음식 앱 목록을 제공하는데, 여기에는 레스토랑 리뷰 및 예약 앱인

Dianping(大众点评, 중국판 Yelp)과 Meituan 이 포함됩니다.

사진이 포함된 메뉴판은 대부분의 중국 식당에서 흔히 볼 수 있는 방식입니다. 중국어를 못해도 거의 모든 곳에서 맛있는 음식을 즐길 수 있습니다.



이칭고 앱

중국 여행을 위한 완벽한 도구 모음

