

《从0开始做韩餐家常菜》

图书基本信息

书名：《从0开始做韩餐家常菜》

13位ISBN编号：9787515801643

10位ISBN编号：7515801646

出版时间：2012-6

出版社：中华工商联合出版社

页数：100

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《从0开始做韩餐家常菜》

内容概要

《从0开始做韩餐家常菜》精选韩国地道菜品制作详解，600幅彩图制作全程关键步骤实景再现，后附特色食材选购指南及替代选择，专为中国家庭定制，将韩国料理全图解呈现，超详细制作过程一学就会。

书籍目录

Part 1 以辣见长的韩国美食

韩国料理特色

韩国料理的关键词

韩国特色美食

Part 2 酱香传奇——韩国汤

土豆辣酱汤

年糕片汤

芥菜大酱汤

海虹豆花汤

清鱼汤

牡蛎萝卜汤

鱿鱼混合汤

萝卜辣汤

豆芽汤

排骨汤

海藻汤

泡菜牡蛎汤

芝麻海带汤

扇贝汤

豆腐虾仁汤

芥菜蛤蜊汤

芥菜辣酱汤

猪血解酒汤

牛肉丸汤

西葫芦蛤蜊酱汤

海味大酱汤

油豆腐汤

紫菜汤

香菇芝麻汤

煨鸡汤

小根大蒜芥菜汤

酱酱汤

花蟹海鲜汤

虾仁大酱汤

蛤蜊清汤

艾草汤

辣牛肉汤

海味豆花汤

海带大酱汤

鸡肉丸汤

大酱炖西葫芦

泡菜炖西葫芦

牛尾汤

萝卜虾皮辣汤

Part 3 精致美观——韩国家常菜&主食

拌明太鱼

拌牛肉

《从0开始做韩餐家常菜》

桔梗泡菜
泡菜拌冷面
生拌牛肉
拌沙参
萝卜泡菜
炒年糕
韩国冷面
菊花萝卜泡菜
泡菜牛肉炒饭
石锅拌饭
泡菜卷
泡菜饭团卷
泡菜炖黄花鱼
泡菜饼
紫菜包饭
辣白菜泡菜
培根泡菜饭卷
附录：特色食材选购指南

章节摘录

版权页：插图：韩国料理的关键词 韩国人对泡菜情有独钟，每家都有专门保管泡菜的“泡菜冰箱”。泡菜味道辛辣，非常的爽口。即使发酵一冬天的泡菜吃起来也是很爽口的。特别是吃油腻东西的时候吃泡菜是很美味的搭配。韩国的泡菜以酸味为主，自然发酵而成的韩国泡菜与其说是食物，不如说是药物，因为在发酵的过程中产生的乳酸菌非常有助于消化。泡菜蕴含着韩国人的民族魂，是韩国料理特有的代名词。酱 韩国人一直深信“食物味道全靠酱味”，再好的原料，若没有酱味做铺垫，也是做不出什么好菜的。因此大酱、辣酱和酱油是韩国家庭饮食中最重要的配料，这三种酱料蕴含了韩国饮食的秘诀。由大豆做出来的大酱，含有丰富的蛋白质和植物性脂肪等营养成分，还含有丰富的维生素E能有效地消除胆固醇，对预防疾病十分有效。现在，在商店里很容易见到大酱、辣酱的身影。但是，也有很多家庭仍用着自己独特的秘方做酱吃。酱缸 在韩国农村住家的向阳地，总是能见到整整齐齐摆放着大大小小的酱缸。延续了数千年的酱，放在酱缸里，味道越久越浓郁。酱缸能吸走对人体有害的毒素。若装水，则可以滤掉水中的有害成分。虽然一年四季气候变化，但是由于酱缸能保持内部温度，所以酱味不会变，食物能长期保持新鲜。酱缸可以说是储存韩国风味的宝库。韩国特色美食 韩国烧烤 讲究肉质鲜嫩，配以泡菜、生菜等，可以搭配出多种口味，较有特色的是烤牛肉、烤五花肉等。烤肉时，把切好的肉片放在中间略高四周稍低的烤盘上摊开，等烤肉成了金黄色，就可以食用了。诱人的烤肉，脆嫩香甜，加上配料后风味更是别具一格。搭配大酱、葱丝、青椒、蒜头、泡菜等，食客可以调制出自己喜欢的口味。将加上配料的烤肉放在干净的生菜上，包裹成条状，吃起来肉质鲜嫩不油腻，又不失烤肉的香脆。石锅拌饭 石锅拌饭是韩国人非常喜爱的家常饭之一，把蔬菜与米饭在石锅中加热后，在“滋滋”作响中，把营养和美味拌在一起，如果再加上一个生鸡蛋和一大勺辣酱，那真可以说是美味不可阻挡了。面对多种材料混合在一起的浓浓香味，即使再挑食的人也能吃个锅底精光。紫菜包饭 韩国本地产的紫菜有独特的香味，包裹着加入了蟹黄、黄瓜、蟹柳、鸡蛋等材料的米饭，再加入一小块腌白萝卜，使得味道清淡的紫菜包饭藏有一丝酸甜，让人越吃越有食欲。大酱汤 在韩国，女性以会做大酱为荣，酱是韩国的国食，在《饮食杂记》和医书《东医宝鉴》里都有关于大酱的记载。大酱汤是韩国的一种特色料理，用韩国大酱（豆酱）为主要材料煮成的汤，其他材料有蔬菜、海鲜及豆腐，在韩国是很具代表性的平民料理。

《从0开始做韩餐家常菜》

编辑推荐

韩国料理干净卫生，清新爽口，鲜美嫩滑，荤素搭配，别具一格。《从0开始做韩餐家常菜》为您图解韩国美食的制作方法，图文并茂，直观精练。品韩国美食，也要了解韩国的饮食文化。书中为读者讲解韩国独特的饮食礼仪和饮食习惯，是您了解韩国饮食文化、学做韩国美食的最佳选择。

《从0开始做韩餐家常菜》

精彩短评

- 1、虽然饭馆里的韩餐更专业，都是自己动手乐趣多多，按照本书绝对学得会。
- 2、书很一般，不推荐，鸡肋都不如
- 3、我在书店看过这本书，很实用，很地道
- 4、帮朋友代购，朋友说可以
- 5、简单的会做只是不知道味道像不像
- 6、汤类较多...
- 7、里面介绍的做法真的不是很明确。

《从0开始做韩餐家常菜》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com