

《在家做韩式鲜汤》

图书基本信息

书名：《在家做韩式鲜汤》

13位ISBN编号：9787538445435

10位ISBN编号：7538445439

出版时间：2010-2

出版社：吉林科学技术出版社

作者：龙东姬

页数：143

译者：朱银姬

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

《在家做韩式鲜汤》

内容概要

《在家做韩式鲜汤》介绍了韩式酱汤、营养火锅汤、辣汤等100余道鲜汤的烹饪方法，食材准备、烹饪时间、调火要领……操作步骤详细。为了方便料理，选择应季的食物；为了营养价值更好，食物要合理搭配。即使你是刚刚接触汤类料理的初学者，也不用担心学不会，只要按照《在家做韩式鲜汤》的操作指导，在家也能轻松料理韩式鲜汤。

《在家做韩式鲜汤》

作者简介

作者：(韩国)龙东姬 译者：朱银姬

《在家做韩式鲜汤》

书籍目录

看这本书的方法食材的目测估量法不同季节使用，营养丰富的材料第一章 每天喝的汤 做基本的汤
牛肉海带汤 豆芽汤 干明太鱼汤 牛肉萝卜汤 菠菜酱汤 白菜汤 清鱼丸汤 土豆酱汤 牛肉打糕汤 贝酱汤 干虾露葵汤 干菜汤 干贝海带汤 芝麻海带汤 小丸子海带汤 饺子汤 干明太鱼豆芽汤 泡菜豆芽汤 韭菜鸡蛋汤 泡菜干明太鱼汤 辣牛肉汤 猪血汤 牡蛎汤 蚬汤 苔菜汤 海藻汤 紫菜汤 艾草汤 清芥菜汤 小根蒜芥菜汤 豆腐鱼籽汤 油豆腐汤 泡菜牡蛎汤 冬耕酱汤 酱汤 蛤仔菜汤 嫩豆腐菠菜汤 泡菜萝卜汤 泡菜鱼丸汤 卷心菜汤 牛骨头汤 黄瓜凉汤 苔菜凉汤 海带凉汤 豆芽凉汤 橡子乳汤 老汤 魔芋凉汤 做好汤的天然调料粉 第二章 提口味的酱汤 常用材料的加工与保存 猪肉泡菜酱汤 南瓜酱汤 土豆辣酱汤 部队汤 豆瓣酱汤 姜酱汤 烤肉粉条砂锅 明太鱼汤 豆腐虾酱汤 豆渣酱汤 干贝混合汤 鱿鱼混合汤 清豆花汤 海味豆花汤 蛤仔豆花汤 干贝豆花汤 火腿奶酪豆花汤 火腿泡菜豆腐汤 金枪鱼包菜豆腐汤 鱼如包菜豆腐汤 秋刀鱼泡菜豆腐汤 青花鱼泡菜豆腐汤 嫩萝卜泡菜汤 芥菜大酱汤 海味大酱汤 五花肉大酱汤 调味时使用的作料与调汁 作料与调汁第三章 营养丰富的火锅汤

《在家做韩式鲜汤》

章节摘录

插图：

《在家做韩式鲜汤》

编辑推荐

《在家做韩式鲜汤》：114道美味韩式汤的料理方法用简单的材料也能调出正宗的味道爽口的辣汤和酱汤，冒热气的炖汤……选择应季食材做出正宗的韩国靓汤每天都吃不腻的营养料理汤是韩国人饭桌上不可缺少的料理。韩食中的汤，用蔬菜、野菜、鸡肉、鱼肉、大酱、盐等各种材料制作。用酱油调成淡的叫清汤，用大酱调成淡的叫酱汤，先清炖再调成淡的叫清炖汤。按照《在家做韩式鲜汤》的操作指导，不用去韩国料理店也能品尝正宗的韩国靓汤。

《在家做韩式鲜汤》

精彩短评

- 1、其实我没有那么喜欢喝汤
- 2、我个人觉得书的内容还是比价丰富。有些食材不好准备。
- 3、喜欢韩国的鲜汤，味美，营养丰富。买了不少韩国料理的书。这本只讲汤的做法。有114道。和其他韩国料理书不同，这本里的汤做法简单，食材易找。只是感觉不是特别正宗。还算满意。
- 4、喜欢它的明太鱼汤在，只是收到时书有点皱了，发货时包装不好的原因！
- 5、很详细，学起来容易，不错的书，本人已试了几种
- 6、本书介绍详细，质量很不错
- 7、很好很详细。绝对可以做出美味。
- 8、我是打算过年后回韩国用的，如果在韩国用这本书还是很实用的，因为食材和配料都很好买，但是在国内好像不是太方便。不过做出来味道应该很不错的。
- 9、很想学习，才买的~
以后给妈妈做~
- 10、很喜欢韩国料理，尤其在过了一个肥年之后，更加思念那种清新爽口的味道，我想这本书来的正是时候。
- 11、没有想象的实用呢，做法不是很清晰，操作性还是不强！
- 12、书就是薄了点
- 13、看了之后特想试一试，可惜在上班，没有时间弄
- 14、不错啦亚洲料理里面就中国菜最复杂
- 15、没有的材料用其它的代替，只要不换的太多，大致上还是那个味道
- 16、做法写得很详细，只是有些材料我们这儿好象买不到。
- 17、值得购买，性价比很高，制作方法也很容易上手
- 18、书的内容挺好，按照介绍的，可以做出不错的汤，快递非常快
- 19、准备实践下
- 20、因为韩剧，所以也想尝试一下韩食，仔细研读中
- 21、很多以吃的為主,就是廣東的上湯什麼什麼的
- 22、图片感觉比较真实，象是自己家里做出来的感觉，但有些原料还是希望换成中国叫法，比如“巴非蛤”“糙皮侧耳蘑菇”“茺菁”等等，是什么东东啊？或者可以用什么代替，所以有一些汤只看原料就已经把人吓着了。

《在家做韩式鲜汤》

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