

《韩国料理招牌菜》

图书基本信息

书名：《韩国料理招牌菜》

13位ISBN编号：9787807225874

10位ISBN编号：7807225874

出版时间：2008-7

出版社：辽宁民族

作者：梁香子

页数：115

译者：金惠连

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

《韩国料理招牌菜》

内容概要

《韩国料理:招牌菜》中精选55款地道易做的韩式美味，从经典名吃到当前最Hot的营养料理，都配有精美详细的图解，一步步教您在家中轻松制作。难以抗拒的鲜爽滋味，好学易做的营养美食，就在《韩国料理:招牌菜》中，赶快来学做一道吧！

《韩国料理招牌菜》

作者简介

作者：(韩国)梁香子 译者：金惠连

《韩国料理招牌菜》

书籍目录

泡菜/酱菜类凉菜/熟菜类拌菜类汤/炖/锅仔类焖菜/膳类饼/炙类烘烤类酱/炒类米饭/粥类面/饺子类生肉片类饭后甜点类

章节摘录

插图：泡菜/酱菜类黄瓜泡菜制作方法黄瓜用精盐搓揉洗净，切成5厘米段。黄瓜两端各留出1厘米剖十字刀，用盐水腌渍。在黄瓜剖刀处撒入精盐，使黄瓜腌的更快。韭菜切0.5厘米大小，加入葱花、蒜、生姜、辣椒面、精盐拌匀，做成泡菜馅。腌好的黄瓜用清水洗净，沥去水分后，往刀口处填馅。在剩余的泡菜馅碗内加入少许水，淋在黄瓜上即成。

《韩国料理招牌菜》

精彩短评

- 1、因为本人超爱看韩剧，韩剧里又总是演一些有关韩国料理的剧目，所以让我对韩餐颇感兴趣，选择了这本书，感觉比较好操作，就是菜肴少了些，要是更丰富些就更好了。
- 2、收到书后，与我太太研读了2小时，均觉得我们马上就可以成为韩式料理妈妈了，纷纷跃跃欲试，通俗易懂，很好。
- 3、今天收到书了，没想到书有这么大本，纸张的质量非常好，而且里面料理的做法都是中韩文对照的，感觉很舒服！书里的插图很漂亮，看起来就好吃，而且每道菜除了做法以外还分别想了注意事项和参考事项，很仔细！不错，准备好好研究一下！值得收藏的一本书啦！
- 4、挺好的，介绍的比较易懂
- 5、印刷很好，还有韩文的介绍，不错
- 6、收到书了，真的好喜欢。还有韩文的，回家可以跟老公一起研究了
- 7、里面的内容都不是我想要的，我想知道如何腌泡菜，海鲜饼，这些都没有！失望透了！
- 8、还不错 就是感觉内容有些少
- 9、买回来给妈妈看的，呵呵 中韩对照，学韩语又喜欢烹饪的同学应该会稀饭，就是样数比较少吧 满足不了妈妈那种老到的技巧啊 里面是一些挺简单的小菜，适合初学者
- 10、都是些韩国经典菜，其实很容易做！主要是有中韩对译，这个看上去比较专业！
- 11、书到后都折了,灰多,都成旧书了,网上没发货记录,速度超慢
- 12、里面菜色很少，有一些材料还不好找，很多我想要的菜都没有。。。非常的不值

《韩国料理招牌菜》

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