

《韩味家常菜系列》

图书基本信息

书名：《韩味家常菜系列》

13位ISBN编号：9787538442564

10位ISBN编号：7538442561

出版时间：2009-8

出版社：吉林科技

作者：韩国三省出版社第二编辑部 编

页数：263

译者：王志国

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

《韩味家常菜系列》

前言

不是想做大餐，只不过是几个小菜和一碗汤，怎么就那么难.....无论是新媳妇还是结婚10年的家庭主妇，似乎都会为“今天吃什么?”而烦恼。即使是用尽浑身解数也是每天在重复，端到饭桌上的菜差不多都一样，您是否会看着买回来的菜，而不知如何下手呢?现在开始满怀信心吧!《韩味家常菜》共收录了289种菜肴，不但包括百喝不厌的汤煲、香喷喷的家常菜肴，还包括了多种多样的宴客菜。本书从食材处理到菜肴的制作过程，都有详细的介绍，所以按照本书的步骤便可烹调出不一样的美味。分类明确，查找方便。制作了几道菜之后，便在不知不觉中使您的厨艺慢慢进步。

《韩味家常菜系列》

内容概要

《韩味家常菜》讲述了：289当下最流行的韩国料理，做法简单，味道纯正，足不出户就可品尝到正宗韩国风味菜肴，102条食物储存方法、烹饪技巧、温馨提示贴近您的生活，泡菜、酱菜、家常菜味道与众不同，让异域风味走进您的生活，附加页中韩国主妇将与您一起分享烹饪过程中的心得体会。

《韩味家常菜系列》

作者简介

译者：王志国 编者：(韩国)韩国三省出版社第二编辑部

《韩味家常菜系列》

书籍目录

序言Part 1 烹饪基础 准备料理工具 准确计量 切菜的基础 处理食材的基础 食材的选择、处理及保存 冰箱收纳法 加热工具的使用技巧 基本调料酱 好吃的米饭Part 2 汤与火锅 准备工作 · 味道浓厚香醇的7种老汤 牛肉萝卜清汤 芥菜浅蜆汤 豆芽明太鱼汤 裙带菜汤 长柄蛤汤 鱼糕汤锅 芋头汤 鸡蛋汤 饺子裙带菜汤 菠菜酱汤 冬葵汤 附加页 · 煮汤调味的方法 西葫芦酱汤 牛排白菜酱汤 冻明太鱼汤 豆渣汤 鱼子汤 海鲜汤 大酱汤 金枪鱼辣白菜汤 辣白菜猪肉汤 辣椒酱土豆汤 辣椒酱鱿鱼汤 秋刀鱼汤 辣白菜鲭鱼汤 明太鱼汤 附加页 · 学作天然调味料 油菜丸子汤 豆腐火锅 面条火锅 辣白菜豆腐火锅 蘑菇汤火锅 饺子辣白菜锅 饺子海鲜锅 章鱼汤锅 牛肉杂菜火锅 粉丝牛肉火锅 牛肉火锅 附加页 · 做汤要点 炖牛肉排骨汤 猪骨汤 牛排骨汤 大骨头牛肉汤 牛尾汤 芝麻鸡肉汤 人参鸡汤 大葱牛肉汤 辣白菜牛肉汤 豆芽凉汤 裙带菜黄瓜凉汤Part 3 每日精选菜肴Part 4 精致的菜肴Part 5 体面的宴客菜Part 6 四季小菜

《韩味家常菜系列》

章节摘录

插图：

《韩味家常菜系列》

编辑推荐

《韩味家常菜》由吉林科学技术出版社出版。

《韩味家常菜系列》

精彩短评

- 1、收到了新书，书中讲的很详细，制作也很精美，开篇就讲了做菜的一些实用内容（如实用工具、食材处理、烹调技法等），书中也介绍了很多做菜的菜式，几本上都涵盖了韩式菜肴，很物有所值，值得购买，当然买书时多看些评论是比较好的，我淘的二本新书都是很评论购买，毕竟有别人有实购经验麻.....
- 2、里面介绍的很详细 看着很方便 也不会迷茫 一步一步的教学 很容易懂
- 3、满实用的，就是自己太懒了，一次还没实践过
- 4、里面的料理又简单做，又好吃健康
- 5、很喜欢吃韩国料理所以买了一本，书里面介绍的料理方法很详细，感觉很实用。但是由于材料不容易买齐吧，所以一直没动手。
- 6、里面的美食很有诱惑力，基本做法和材料都有写道到，有时间可以尝试自己做做。
- 7、还可以，就是有些材料不太好找
- 8、韩菜很健康，清淡，有滋有味，学习一下
- 9、照着这本书，想像着自己有媲美大长今的手艺，果然煮出来的料理超好吃的！超爱！

《韩味家常菜系列》

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