

《韩国泡菜105例》

图书基本信息

书名：《韩国泡菜105例》

13位ISBN编号：9787807221647

10位ISBN编号：780722164X

出版时间：2006-4

出版社：辽宁民族出版社

作者：金淑年

页数：191

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

《韩国泡菜105例》

内容概要

韩国泡菜总的来说，是一种发酵食品。以韩国传统泡菜的拳头产品白菜泡菜为例，它是将白菜用淡盐水先腌过之后，再配以用辣椒面、葱、蒜等作料搅拌成的底料，装在坛罐里发酵而成。韩国泡菜所取的原料都是新鲜的各种蔬菜，含有丰富的维生素和钙、磷等无机物，既能为人体提供充足的营养，又能预防动脉硬化等疾病，所以自古以来，泡菜成了韩国上自国宴，下至千家万户饮食中不可缺少的菜肴。无论是在韩式餐馆就餐，还是到韩国家庭中做客，每家餐馆或家庭的泡菜，味道都不尽相同，都有一手叫人品尝之后回味无穷的绝活。究其原因，韩国人津津乐道：“一份泡菜，一份情，是人之情融进了传统的饮食之中。”

《韩国泡菜105例》

作者简介

作者：(韩)金淑年 张善镛 姜顺义

《韩国泡菜105例》

书籍目录

选择材料 平壤泡菜 平壤泡菜的基本要点 平壤辣白菜(一) 平壤辣白菜(二) 白菜包泡菜 萝卜包泡菜 小伙子泡菜 整萝卜泡菜 鲽鱼酱 明太鱼酱 萝卜片泡菜 白泡菜 小萝卜水泡菜 黄瓜块泡菜 甘蓝黄瓜块泡菜 黄瓜夹馅泡菜 辣椒夹馅泡菜 甘蓝包泡菜 茄子夹馅泡菜 方块辣萝卜泡菜 白菜小块泡菜 首尔泡菜 首尔泡菜的基本要点 冬季辣白菜 芜菁萝卜块泡菜 咸萝卜泡菜 虾酱萝卜块泡菜 萝卜丝泡菜 牡蛎萝卜块泡菜 卤虾酱萝卜泡菜 鳞片辣萝卜泡菜与黄瓜夹馅泡菜 什锦泡菜 南瓜泡菜 芥菜泡菜 野生茼蒿泡菜 酸萝卜泡菜 什锦酱油泡菜 小伙子泡菜 盐泡菜 酱油泡菜 石上菜泡菜 春夏辣白菜 人参泡菜 生菜泡菜 苏子叶泡菜 辣椒夹馅泡菜 韭菜泡菜 咸黄瓜泡菜 甘蓝块泡菜 茄子夹馅泡菜 黄瓜夹馅泡菜 小萝卜黄瓜夹馅泡菜 葫芦泡菜 夏季辣白菜 青白菜萝卜缨泡菜 红薯梗泡菜 水梨萝卜块泡菜 南道泡菜 南道泡菜的基本要点 牡蛎萝卜块泡菜 全罗道辣白菜辣白菜活用料理

《韩国泡菜105例》

编辑推荐

《韩国泡菜105例》韩国泡菜不仅营养丰富、美味可口，而且是可抵御疾病的免疫食品。

《韩国泡菜105例》

精彩短评

- 1、内容很详细，但装订不是很结实。知道了很多配方和常识，只是有些酱料很难买，但都有替代调料，比如鳀鱼酱之类的可以用虾酱，红鱼露代替。昨天下午做出来的简易泡菜味道还不错，比在超市买的更爽口，更干净，家人都很喜欢。
- 2、这本书介绍的材料不是这么好找。对我们来说也不是很适用
- 3、网购送人了。不知道书的主人感觉如何
- 4、喜欢吃泡菜，自己在学习中。
- 5、在类似的书中是比较好的一本书，内容全面，很实用
- 6、内容，太不实用，很多材料买不到
- 7、图片很好看。
- 8、买了一年多了，照着做了好多次，非常好吃。我在沈阳，大多数食材在西塔都能买到。书里面的材料大多数都是以两颗大白菜为例的，所以做多了比例就不好把握。第一次做的淡了，很快就发酵了，不过味道还是很不错。后来慢慢的掌握了比例，味道就正宗多了。这本书是我做泡菜的秘笈，喜欢！
- 9、虽然还没有按照书上的内容操作学习一下，但是看到内容觉得这本书还是挺好的，可指导性强！彩图也挺漂亮的！
- 10、很详细，很简明，全彩图。不过想不通为什么要加上韩语（中韩双语的）。。。韩国泡菜和我们的饮食习惯有些出入，泡一颗白菜都要加入鱼酱。。。但愿做出来的味道还可以接受。
- 11、书本质量不错,也实用,经常照着做的泡菜味道还不错
- 12、可以找着做，很简单，图片也好看
- 13、很想每一个都做一遍啊，很让人开胃的感觉，而且夏天吃很爽口的！
- 14、非常实用，商店卖的泡菜感觉很脏，天天摆在那儿。能自己作多好。
- 15、书的质量不错，如果有点基础的人看这本书，应该不错，我有点看着费劲，很多名称都没听过。
- 16、就是食材比较难买，或者叫得名字不同，翻译的人应该注明才好，像那个面条鱼好像就是银鱼，但不查资料谁知道是银鱼。总体很不错了，在北方的话可能食材好找一些，毕竟东北有很多鲜族人。
- 17、图文并茂,非常详尽!
- 18、很好的一本书，学了几种泡菜，都很好吃。
- 19、品种多,有图样和文字说明,但有些食材一般的市场可能买不到
- 20、这本书介绍的泡菜腌制法比较正宗，按照书中的方法亲自实践了一次，做出了美味的泡菜。值得一提的是书中对于使用材料的多少都给出了精确的度量，这样对于初次试学者有很大的帮助；或许腌制泡菜的原料在韩国是常见的，所以书中对于材料的介绍过于粗略。
- 21、做的不错，但是步骤图片少了点，有些材料是不太好找，不过少放一两样应该没问题
- 22、去年冬天照做了一次，可能盐放少了没有成功。不过书的内容还是挺丰富的，有过做泡菜经验的话应该很容易掌握。
- 23、这本书，不错，如果有点底子的，做这些泡菜都没的问题，我是做韩国料理的，这本书不错~！~还有韩文翻译~！！我们韩国厨师长都说这本书不错，顶~~~！~！
- 24、介绍的很详细，很喜欢。期待泡制效果。
- 25、不感觉象前面的人说的那么好，而且这个书卖得还是挺贵的
- 26、这书，真的很不错~
- 27、老公喜欢韩式小菜，所以正好用上。
- 28、书的质量很好,图片好看!
- 29、对我做菜有帮助
- 30、今天下午刚刚收到的书 韩文汉语双语写的 懂韩语的人看起来更好 从头大概看了看内容非常的实用而且正宗 材料其实并不是那么难找的呵呵 里面加海产品做的泡菜 那些海产品也都比较常见到 水芹菜啊这样的野菜反正我这里是比较好买的 还有小白萝卜 书是买给妈妈看的 我自己也可以学一学
- 31、书很大本，不过要勤于动手，不然就是买来了解一下。
- 32、喜欢韩国泡菜的朋友一定要买一本，太过瘾了。美图可餐啊
- 33、正好想买这本，比超市打完折便宜

《韩国泡菜105例》

- 34、步骤插图基本没有，步骤讲解笼统，配料用量参照不全
- 35、非常不错的书，介绍的比较详细，后面还有一些炒年糕，泡菜汤的做法，不错
- 36、这本书讲的很细。但一直没行动。
- 37、买得比较后悔的一本书，应该是正宗的泡菜做法吧，不过里面很多材料不容易买到，双语言的，内容不多，这个价格买的真不合适
- 38、现代人越来越快的生活节奏让我们失去了很多生活乐趣，闲下来的时候看看书，动动手，给自己做些美食，图书上简洁的文字，漂亮的图片，看了就很有食欲！当当优惠的价格，贴心的服务，足不出户就可以买到心水的图书！

《韩国泡菜105例》

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