

# 《韩味大众菜》

## 图书基本信息

书名：《韩味大众菜》

13位ISBN编号：9787538442540

10位ISBN编号：7538442545

出版时间：2009-8

出版社：吉林科学技术出版社

作者：韩国三省出版社第二编辑部 编

页数：239

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](http://www.tushu111.com)

# 《韩味大众菜》

## 内容概要

《韩味大众菜》讲述了：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，88条食物储存方法、烹饪技巧、温馨提示贴近您的生活，健康营养，道道精选，每天都可品尝到不一样的好滋味，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。

# 《韩味大众菜》

## 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

# 《韩味大众菜》

## 书籍目录

PART 1 制作基础 简易计量 经常食用的食材基本的处理方法 处理食材的经验 使菜肴色泽更鲜艳的调料酱 使菜肴味道鲜美的常见食材PART 2 家常菜 准备工作·减少制作时间的好方法 炒小咸鱼 炒鱼糕 油炸紫菜 豆饭 桔梗黄瓜凉菜 炒裙带菜 蒸辣椒 拌菠菜 酱焖土豆 奶酪鸡蛋卷 醋拌裙带菜 炒黄蚬 菠菜鸡蛋卷 干虾炒蒜薹 煎辣白菜饼 西葫芦土豆煎饼 烤白鱼干 炒鱿鱼丝 西蓝花鸡蛋糕 烤明太鱼干 山蒜煎豆腐 莲藕牛蒡 松菇炒午餐肉 拌东风菜 凉拌青海苔 附加页·饭桌上的“主角”，各种米饭的制作方法 细辣椒小菜 虾酱炒西葫芦 金枪鱼炒辣白菜 清水煮豆芽 拌裙带菜 拌地瓜梗 核桃花生仁 熬萝卜 炒蘑菇 凉拌橡子冻 奶酪鸡蛋 酱油熬明太鱼干 炒黄菇 拌萝卜干 炒萝卜条 拌茄子丝 醋拌酸甜萝卜 生拌萝卜丝 辣椒肉酱 附加页·聪明主妇的经验总结 辣椒酱炒午餐肉 炒甜椒 拌大白菜 绿豆芽炒甜椒 苏子油拌蘑菇 牛肉炒茄子 鱿鱼熬辣椒 酱牛肉鹌鹑蛋 腌苏子叶 核桃仁煮芸豆 蔬菜炒虾肉 番茄牛肉 牛肉炒大蒜 熬干虾 酱油熬鲣鱼干 烤鲑鱼 蜜制南瓜 辣白菜荞麦凉粉 生菜拌小葱 拌浅蜆酱 拌明太鱼子 拌蚶子 清泡凉粉拌海带 南瓜苹果酪 豆腐煎虾肉 日式鸡蛋糕 黄瓜沙拉 拌鱿鱼 煎土豆 烤莲藕 油煎松菇 蔬菜香菇 酱烤秋刀鱼 拌茼蒿PART 3 节日菜肴PART 4 体面的宴客菜PART 5 四季泡菜

## 章节摘录

插图：

# 《韩味大众菜》

## 编辑推荐

《韩味大众菜》由吉林科学技术出版社出版。

# 《韩味大众菜》

## 精彩短评

- 1、没有做的欲望
- 2、这本书，，，，真的是不实用啊.....
- 3、说书没货
- 4、介绍了很多韩国料理的做法，非常不错
- 5、菜谱印装不错，菜品也比较丰富，只是有些家常泡菜没有收进去，有点可惜了

# 《韩味大众菜》

## 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](http://www.tushu111.com)