

《韩国食客》

图书基本信息

书名：《韩国食客》

13位ISBN编号：9787538441413

10位ISBN编号：7538441417

出版时间：2009-6

出版社：吉林科学技术出版社

页数：199

译者：金丽娜

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.tushu000.com

《韩国食客》

内容概要

在《韩国食客:酱菜·煎烤》中能够看到有关料理材料的详细说明，通过“食材要这样选择”可以选择更好的材料，了解什么样的材料最新鲜，如何鉴别优质材料的真假。在每道料理前面，我们可以了解到对本道料理更多的饮食评价，包括饮食文化、营养成分、健康食疗等等。每道料理都配有详细的步骤图操作说明，通过“料理高手告诉你”可以了解到关于本道料理更多的烹饪知识、操作要点和关键步骤提醒。

在每道料理名字旁，会提示这道料理的3点贴士：

分钟——制作此料理所需的时间。

千卡——以1人份为标准时计算的热量。

人份——料理计量是制作料理的最基本单位，如果以4人份为标准，酱菜、乳酱类等是可储存的食品，因此以1天的量为标准。

《韩国食客》

作者简介

许英万 《食客》作者简介

1974年在“韩国日报新人漫画展”中以《寻找家》获奖后，许英万正式出道，在之后的30年里他不断发表作品，在韩国漫画界获得了最高人气。许英万逐渐成为大漫画家开始被更多的读者认可。有一部分作品拍成了电影和连续剧，一些作品的收视率还曾经

《韩国食客》

书籍目录

Part 01 准备篇 Part 02 料理篇 鱿鱼烤串 口蘑烤肉 香烤鲫鱼 烤八爪鱼串 酱柿子 酱猪蹄
南瓜炒虾仁 炒辣椒 辣白菜炒八爪鱼 烤蘑菇串 牡蛎酱 酱秀珍菇 川椒青椒酱 大麻哈鱼子酱
鳕鱼子 鸡肉白菜汤 芥菜泡菜 包肉泡菜 萝卜带鱼泡菜 莲藕成菜 青国酱 豆腐虾酱羹 乳
拌萝卜干 海带鲑鱼酱 酱干鳕鱼 辣酱小青鱼 烤兔肉 炸冰鱼 烤沙丁鱼 盐煎猪排 烤鹌鹑
辣烤海鳗 炭火烤排骨 蔬菜包肉 煎成鲑鱼 煎肉馅海参 煎大蛤 煎沙参Part 03 材料篇

章节摘录

插图：

《韩国食客》

编辑推荐

《韩国食客:酱菜·煎烤》：韩国饮食·经典荟萃，前所未有的正宗料理全书汇集320道韩国传统菜肴，4200余张彩图详解，带你品尝最正宗的韩食料理。

《韩国食客》

精彩短评

- 1、不错哦，做法挺简单的，只是有些材料不好找
- 2、印刷精美,很不错,就是里面很多调料都不知道哪买.
- 3、菜式精美，不过有的材料不是很容易买到。作为了解韩国料理的一本书，还是很不错的~
- 4、这个系列买了绝对不会后悔的，太棒了！现在就差一本了，希望卓越赶快补货！
- 5、不错哦，做法挺简单的，只是有些材料不好找。。
- 6、从这本书中更加了解了韩菜的制作，很传统的感觉。可以学到很多！
- 7、到货速度很快，还没有开始看。
- 8、印制精美，内容丰富，看着很有食欲。还是很喜欢韩国料理的。
- 9、书里面有些原材料的名字看不懂，不知道是哪一种材料，好像是直接从韩文音译过来的，如果能翻译成中国的叫法就更好了。

《韩国食客》

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.tushu000.com