

《精致韩国菜》

图书基本信息

书名：《精致韩国菜》

13位ISBN编号：9787503239250

10位ISBN编号：7503239255

出版时间：2010-4

出版社：中国旅游

作者：薇薇小厨工作室

页数：88

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

《精致韩国菜》

前言

人人可做大长今韩国菜就像一个邻家女孩，让人感觉近在咫尺又有几分神秘而吸引人的色彩。每个人初识韩国菜的机缘都不一样，每一次都是美丽的邂逅。很多人开始接触韩国菜是缘于火热夏天的一碗冷面，清澈酸甜、清凉冰爽的汤，两片苹果一片牛肉，再加上筋道微黄的面条，又凉又辣，让很多人吃了就开始欲罢不能，越吃越有劲，一碗冷面下去，浑身舒坦，于是开始对韩国菜有了兴趣。之后接触到的就是寒冷冬天的韩国烤肉，可以看到炭火的烤架子，用大剪子剪开分吃的各种肉食，放在小碗里的独特调汁，豪爽地烤、精心地调，让人就这么爱上了邻邦的异域美食。还有很多人爱上韩国菜，是因为看了电视剧《大长今》。电视里那个起初不起眼然而执著认真的姑娘，为皇帝端上来各种花样百出并且健康营养的美食，琳琅满目，给人粗中带细之感，自然淳朴却别有风味。于是乎，本来就深谙美食之道的中国人一夜之间发现，原来韩国人在烹饪上也有那么多的讲究和门道，韩国菜一时在国内风靡。更有一些人注意韩国菜是因为韩国泡菜。作为饭前的开胃菜、很多菜的配菜甚至主菜，泡菜酸中带点淡淡的甜和辣的味道，吃起来十分清爽、开胃。而且泡菜很百搭，原以为百搭的东西都是很圆滑的，但没想到就是这么个性鲜明的味道，却让人们喜欢得不得了。如今，泡菜几乎已经是韩国菜的代名词了，在韩国首都首尔就有一家泡菜博物馆，甚至为了泡菜的专利，韩国还和日本打了一场官司……韩国作为中国的邻邦之一，烹饪手法自然受到中餐的影响，但是它也有自己的特色。以“五色”即青、黄、红、白、黑为主色，以“五味”即酸、甜、苦、辣、咸的味道组合为要旨，又以“五辣”即韭菜、蒜、辣椒、姜和葱为香辣的来源。比较多地采用野菜和海鲜入馔，以五谷为主食，利用丰富的色调愉悦食客，辅以鲜辣引发食欲，再配以特色酱料增加食味。少脂肪、多蔬菜，少油炸、多煎烤……韩国菜中，有许多很动人的细节，外表看上去却朴实无华，清雅卓然。真正用心之处，表面上并不易发现，但是在这份简单朴实的韩国菜里面，有着一一种专注的民族情结，一尝便知。高瑞珊2010年4月

《精致韩国菜》

内容概要

《薇薇小厨:精致韩国菜》主要内容：韩国菜正在被越来越多的人认识和喜欢，无论是从酸甜清凉的冷面、还是鲜香多汁的烤肉，无论是色彩悦目的石锅饭、还是简单别致的泡菜，韩国菜在人们心中的印象总是内敛而又不乏个性，而其简单健康的饮食方式也是我们所提倡的。韩国菜五色、无味俱全，少脂肪，多蔬菜，少油炸，多煎烤，而且味道独特，令人唇齿留香。韩国菜虽然外表看上去朴实无华，但其中也有着许多动人的细节，显得清雅卓然，从美味之中透出了一股对于美食的钟爱——这份爱，是能够尝得出来的。

《精致韩国菜》

书籍目录

每一种搭配都是绝配——韩式主食热辣美学——牛肉石锅拌饭墨鱼不孤独——墨鱼石锅拌饭深藏不露的辣白菜——金枪鱼辣白菜炒饭汤才是亮点——明洞刀削面炸酱面在韩国——韩式炸酱面酸甜永远风情万种——拌冷面糊塌子豪华版——海鲜葱饼泡菜的情人——泡菜饼我卷我卷我卷卷卷——紫菜包饭不拘一格包饺子——四喜饺子“黏”你没商量——拉面炒年糕以食为养中国韵——蘑菇鲜粥暖到每个细胞——韩式火锅面巧妇可为无米之粥——南瓜粥慢粥，“鳎”妙——鳎鱼粥有花样，有性格——韩式主菜骨子里的香气——蒸猪排骨朴素的乡野味——安东炖鸡平民天后——韩式包肉烤干点更美味——韩式烤五花肉非著名美食——杂菜牙签小吃——炒米条炸一炸全OK——炸蔬菜肉食者请尽兴——炒猪肉永远离不开的角色——韩式汤品自然而然的鲜美——海鲜汤泡菜还是泡汤——泡菜汤天大地大——大酱汤这就是高丽参——人参鸡汤汤清味浓——银芽蛤蜊汤雪浓于水——雪浓汤喝过才知独特——排骨汤生日必饮——牛肉海带汤春节第一餐——米糕片汤让豆腐化在口中——手豆腐汤不容你小觑——韩国小菜家喻户晓即经典——白菜泡菜可以没有鸡鸭鱼肉，不能没有它——萝卜泡菜一片叶子亦成菜——苏子叶另一种乡土乡情——拌桔梗精致的犒赏——小蛋卷一清二白——蒜香油菜心韩国老妈妈的厨房秘密——打造正宗韩国味碗柜中的韩国风情——韩式餐具正宗韩味的独门秘籍——韩餐调料韩餐高手们的自配秘方——韩风酱料韩味十足——不可错过的韩式饮料薇薇小厨已出版图书及团队介绍

《精致韩国菜》

章节摘录

插图：准备及烹饪时间：30分钟特色：饭是热的，菜是热的，石锅也是热的，这一锅五彩缤纷的食材凑到一起，看着就让人食欲大增。牛肉借着石锅的热量，更是恰到好处地保留了牛肉的鲜嫩，将一种雅致而又热辣的韩式美学完美体现出来。做法：1. 将胡萝卜、鲜香菇洗净切丝，与金针菇一起放入沸水中焯一下，捞出过凉水沥干，调入盐、香油，码味备用。心里美萝卜及黄瓜切丝备用。2. 优质牛里脊肉洗净切细丝，分A、B两份：A份放牛肉粉、酱油，胡椒粉拌匀，腌制15分钟后下入热油锅炒熟备用；B份用白醋拌匀后浸入冷开水，将白醋与血水漂洗干净，沥干水分后放入容器中，加入韩式辣酱、香油、蒜泥、鸡精、盐、白糖拌匀，做成生拌牛肉丝备用。3. 将石锅内壁用少许香油抹匀，放入熟米饭，把各种菜丝和炒熟的牛肉丝及拌桔梗均匀地码在饭上，将生拌牛肉丝放在中间，将鸡蛋打在生拌牛肉上。4. 将石锅用小火加热，听到香油和米饭发出滋滋的声音，鸡蛋清呈白色，便可关火，调入韩式辣酱，拌匀即可（如果想吃带锅巴的饭，加热时间可稍长一些）。

精彩短评

- 1、很好，关键是价钱超级合算。
- 2、还行吧，步骤不是很详细
- 3、就是没包装，感觉怪怪的！
- 4、装帧图片文字都很不错，而且介绍的菜品都是韩餐里最普及、做法最简便的。我们祖国的饭菜当然好吃的没话说，可是我国的菜肴多是热气腾腾的时候好吃，一旦温度下降的话，味道也要受一定的影响，韩餐有几种冷食很适合生活节奏快又想尝试异国风味的年轻人。如果想尝试韩餐制作，这本书是很好的指南。
- 5、很喜欢韩国菜，也试着操作过，可味道都不如在店里吃到的。现在购到这本书，书中很多食谱都是我喜欢的，而且操作详细，周末可以照着试试了。
- 6、看着就留口水，不过有些材料太难买齐了。
- 7、配料很复杂，耗时比较长，只适合很闲的时候做来吃
- 8、我老公最喜欢的一本菜谱，他基本上把上面介绍的菜都做了一次，很好吃***姐妹们动手吧，买回去让老公学做饭***
- 9、简单易懂 抄做容易
- 10、挺有帮助的，以前只知道片面的，现在了解很多了。而且价格很实惠
- 11、虽然书很薄，但是内容很丰富，图片也很漂亮，囊括了韩剧里常见的和韩国餐馆里常见的食物，按照图去做很容易，有一点做法基础的都能理解。大爱此书，价格也合理。
- 12、书的质量很好，排版也很漂亮，书中介绍的几道菜的做法很详细，操作性很强哦，喜欢韩国料理的MM不妨购买一本。
- 13、很喜欢，当天就做了烤五花肉。
- 14、很好的一本料理书。
- 15、买到书马上使用了一下，小菜做的很好吃，简单易学，我闺女吃了好多，开心
- 16、画面挺精致的，教法也相对清楚
- 17、是我喜欢的彩色印刷，但是实用性不强哦！
- 18、喜欢韩国菜。买来学学。嘻嘻
- 19、只怕我们这小城市买不齐材料
- 20、书里有分主食、主菜、食等，很全面的韩国料理，而且食材在国内都能买到哦，用来学做初、中级的韩国料理都挺适合。而且很便宜~开心！
- 21、就是书里内容少了点，
- 22、喜欢吃韩国菜,更喜欢韩餐中的四喜饺子,按菜谱做了四喜饺子,家人很喜欢,还说好吃呢!
- 23、我很喜欢韩国菜，原来买了好几本有关韩国菜的书籍，但上面的介绍让我觉得菜都做不出来。无意中我在当当网上看见了这本韩国料理书，看见了大家的评语都挺好的，于是我想也买一本试试，书邮到家的速度很快，质量也很好，关键是内容真的是很棒。书里面的菜都是正宗的韩国菜，而且做法介绍详细，材料也方便买到，总之我认为是一本很不错的韩国料理书籍。
- 24、非常好的一本书，不仅有泡菜，烤肉，还有教你怎么做酱料，很棒！也很好学。强力推荐
- 25、日韩菜系的风格，永远都是色泽诱人！
- 26、将复杂的事情简单化，也是需要深厚功力的，薇薇小厨在这方面就造诣深厚了
- 27、喜欢韩国的菜 所以买了 同时也向尝试着做一下
- 28、挺精致的一本小书，按照类别介绍了几样经典的韩国菜，就是感觉内容还不够丰富
- 29、薄薄的一本，内容还行吧
- 30、内容挺多，就是要一一实践下来也挺吃力。什么时候才能学会~~~~忐忑
- 31、挺好的书，质量很好，图片很多，印刷精良，内容也实用。
- 32、不错！还未尝试，但看起来比较好操作！
- 33、之前购买的菜谱，不是料买不齐，就是看不懂。
这本书的食材都能买到，简单易懂。
- 34、图片很好，跟韩剧里面的一样，书刚刚收到，不知道做起来如何
- 35、不是很实用，介绍的大都比较简单常见的

《精致韩国菜》

- 36、公主想吃石锅拌饭，特此买它作为参考
- 37、泡菜种类还算齐全
- 38、真希望能做出书里的菜呀，我要成为大长今，哈哈.....
- 39、书不是很厚，但是制作简单，还不错
- 40、图片非常漂亮，让人看完就有食欲，本来就喜欢看韩剧，一看韩国菜就有很亲的感觉。
- 41、本书介绍了部分韩国美食制作技巧，包括用料，搭配以及日常厨具，有主食，面条和常用菜肴，别有韩国特点和风味，但并不能代表整个韩国的饮食文化，尤其在制作方法上介绍的还不够，比如米饭，在韩国除了石锅饭，还有竹筒饭，菜肴除了韩国家易户晓的美食、泡菜等，还有铁板烧，还有韩国的酒文化等，书中均未提及，大概是唯一的缺憾吧！
- 42、图片很精美，看着制作的步骤也不是很复杂，感觉挺实用的，比另外那本韩式家常菜好
- 43、我看了很好直的关键当当
- 44、图画好漂亮啊~不知道自己能不能够做出如此漂亮美味的菜色呢~
- 45、内容挺实用的，照着做了几样，味道不错。
- 46、有值得学习的地方！
- 47、挺普通的一本书。不够详细。
- 48、先给儿子做了人参鸡汤，把人参换成党参，宝宝很喜欢呢！生活就应该多种滋味！
- 49、大多材料都能买到~周末试做做~~
- 50、可以学着做韩国料理了，哈哈
- 51、印刷很精致，菜式多，很想照做
- 52、图书的质量超级好，而且图片拍得也很精致，讲解也很详细，赞！
- 53、自从看了《大长今》就迷上了韩国菜，看着一叠叠美味的菜感觉很享受的样子，而且韩国菜用油少，以素菜为主，对爱美的女孩来说也有助于减肥，做了里面最简单的南瓜粥，味道很美味哦，不过很多韩国菜因为要用到泡菜，这个可是真功夫，自己做不来，买来的泡菜酸酸的，不是很习惯，所以有很多喜欢的汤都没有办法做，书里很多的食材都很简单，准备满满尝试下介绍的还是很详细的，看着图片就觉得真的很美味
- 54、印刷很好 包装很好 菜彩图很美丽 韩国菜很吸引你的是一个一个小花样
- 55、图片精美，内容写的很详细。容易操作。
- 56、想试着做看看
- 57、第一次买韩国菜的书，因为平时看的韩剧挺多的，就开始慢慢喜欢上了韩国菜。看韩剧里吃的热乎乎的炸酱面，很好看的拌饭，大酱汤，就很想自己也尝试着做一做，这本书里都有哦，做法也不难，很简单的，推荐购买哦。
- 58、印刷很精美，相当实用，很喜欢。不过韩国菜实在是没有多少吸引力。
- 59、超喜欢韩国菜介绍的也很详细可以照着做非常好
- 60、一如既往的精致啊，要是能便宜点就更好了
- 61、总体感觉行
- 62、石锅之类的，不好执行。看了以后受益匪浅，即便没有做过，也可以充实很多知识。
- 63、与中国做菜的调料有些不同,虽然没有尝试,但感觉不是太难.
- 64、虽然内容相对比较少，但是介绍的菜都很经典
- 65、看着书，学做菜，希望有所成
- 66、印刷精美，内容算是比较丰富的！发货速度超快啊！头天晚上下单，第二天中午到了！呵呵
- 67、因为是铜版纸，本书的印刷、排版、纸质都很不错。
内容上呢，说实话，描述上比较简单易行，但是烹饪这个东西，需要悟性和经验的，根据食谱其实并不容易做出什么有实质性飞跃的美味来；由于我对韩国菜除了紫菜包饭之外实在不太了解，书中内容也看不出太多门道，更无从比较判断，只是似乎不是太合我的胃口，倒是菜色的外形看起来还是不错的。
适合热爱韩餐口味的朋友们，祝大家能成功做出美味^_^
- 68、学做了一个石锅拌饭，味道还不错
- 69、光看封面就能让人垂涎三尺了。哈哈。很适合我这种好色之徒。
不得不说本书韩国餐的图片真的很诱人，从石锅拌饭到蒸排骨，再到泡菜。每一道菜都能勾起人对美

《精致韩国菜》

食的欲望。每一道菜谱都要享受味蕾和视觉的双重冲击，我要马上做起来！

70、内容比较少，谈不上是很精致的韩国菜。图片还是很精美，内容介绍还算详细吧，不过有些菜感觉会有些重复，本来书的内容就很少，所以感觉只是那么二样菜。不过还是可以的。看看有些帮助，也可以依葫芦画瓢。

71、轻便，薄薄的一本，便于翻阅，图片清晰，纸张也不错，做法介绍也挺详细的，很不错

72、书很好，就是操作有点困难，可能我厨艺不精吧

73、拿到韩国菜的书，翻阅一下，我爱吃的韩餐都包括其中啦！这本书列出来的菜品结构都挺健康的，介绍的也非常细致。体现了不同的食物养生观。操作性很强，对于本身喜欢烹饪的人来说很简单。而且做出来的味道很好呢~

74、异国风味，别具一格

75、看着很美味啊

76、2010.12.10购于当当10.3

77、图片很漂亮，印刷质量好，缺点是做法不够详细

78、对于新手来说不是很容易吧，但还是满好看的

79、一直是薇薇小厨的粉丝，这本也不例外。里面介绍的韩国小食看起来都非常精致，而且可操作性比较强，韩国菜肴离我们的生活不再遥远，闲暇时做几样尝尝，还是非常不错的。

80、要好好学学韩国菜，全靠它了

81、随便看看，还没实践

82、突然对这些东西感兴趣，彩色页面质量很好，看起来很有食欲，买来看看，期待能够有所收获

83、在网上选的书，收到后有惊喜的感觉，比想像的书要大，全部彩色图片，印刷很好，图片看了很有食欲，只是还没有做过。物超所值。

84、刚拿到手，里面的图片超漂亮，让人兴致大开，准备以后开始在家研究做美食了。

85、介绍了在电视剧上经常听说的各种美食，通过该书知道了更多韩国美食，很好诶！

86、很好看，很简单

87、这是一本很正宗的韩国料理书，里面的菜系操作也不很难！很适合大家操作！有一定的厨艺基础都可以！在家里就可以吃韩国料理！

88、整体还不错讲解的野很详细

89、收到书的第二天就照着书本做了，哈哈

90、韩国菜很精美

!!!

91、里面有几道菜很感兴趣的。

92、韩国菜一共87页，有些薄，外皮还有点坏了，里面菜的图片没有想吃的欲望，不知道做出来的味道怎么样。湘滋味蒸与炖2本书比较厚每本160页，是我想要的菜谱，给了全5分。湘菜王给我寄错了，准备退换中。。。

93、对初学者很有帮助。。

94、对于初初练就厨艺的我，异国菜能做一两道也还是不错的，可惜就是我还没买齐全里面的配料，特别是韩国辣酱很是苦恼不能弄出地道的异国味道。不过还是有一些不需要特别的配料就能完成的。

95、一直都对韩国菜情有独钟，这本书把一般的韩国菜做法都写到了，很好很精彩，很实用的哦~

96、书里面都是图文并茂，不过就是有点难煮哦，试试吧！

97、对于喜欢吃韩国菜的朋友来说是不错了，不过说实话这书没什么看头，不是说书不好而是韩国菜实在是让人没有食欲，卖相不好口感也不咋地，全是菜叶子加年糕片。。难得有个肉类卖相也没无锡排骨好。这书看了一遍就丢书柜里了，偶还是仔细研究我们伟大的中华五千年美食吧。。。

98、书很好，但是没有特价

99、本人喜欢韩国料理，买对了

100、石锅哪里买啊，很有食欲

101、和想象中的有些差距，但是书的质量不错

《精致韩国菜》

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.tushu000.com