

《韩式料理制作详解》

图书基本信息

书名：《韩式料理制作详解》

13位ISBN编号：9787544240819

10位ISBN编号：7544240819

出版时间：2009-4

出版社：南海

作者：诺琴华

页数：194

译者：许泽琼

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

《韩式料理制作详解》

前言

这本食谱是专为想做地道韩式料理的读者准备的。现在，市场上有不少韩国料理食谱，但这些食谱基本上都只是简单地收录了一些被改造后的韩国菜。本书要教你做的则是原汁原味的韩式料理，因为本书的作者是一名地道的韩国主妇。她在韩国首尔开办了一家韩式料理学校，学员大多是韩国的家庭主妇，学员们将这些菜肴带入了韩国千家万户的日常生活中。书中所体现出来的韩国风味正是韩国当前的烹饪书或杂志上的美食专栏所描述的风味。这些菜肴完全源自韩国传统菜肴，是韩国文化遗产中食物与调料完美结合的产物。韩式料理以其独特风味而闻名，在韩国，每个家庭都有自己的调味方式。直到现在，每位刚结婚的新娘都要花较长一段时间跟她的婆婆学习该家族的菜谱，了解其精妙之处，以便更好地照顾自己丈夫的饮食。对希望依个人口味而丰富自己的菜肴的中国读者而言，这是一本再合适不过的韩式料理食谱。本书中呈现的是依照韩国人的口味，历经多年改造而形成的流行菜肴。本书中的有些菜肴是首次被翻译过来的。按顺序编排的烹饪程序分解图谱，使菜肴的准备过程变得简单明了，而术语汇编又能使读者更好地了解每种原料，以便读者对每道菜能有一个更好的全盘把握。希望本书的出版能拓展对韩式料理感兴趣的读者制作佳肴的范围，并能让他们享受到纯正韩国料理带来的快乐。

《韩式料理制作详解》

内容概要

韩式料理烹饪程序分解图谱荟萃，韩国传统饮食原料术语大汇编，即使是初学者，也能轻松制作出原汁原味的韩式料理，享受到纯正韩国料理带来的快乐！《韩式料理》介绍了近200道纯正韩式料理，不仅网罗了一些最流行、最著名的菜肴，还介绍了一些只有韩国人才知道的、地道的本土菜肴，同时，还展示了韩国新娘礼宴、家常酒宴、团年宴等传统韩国宴会的菜式安排。详尽细致的制作步骤解说，直观的全真彩色图案，将初学者一步步带入妙不可言的韩式料理殿堂。

《韩式料理制作详解》

书籍目录

前言
配菜小贴士
韩国的饮食文化
煮菜·汤菜·蒸菜
牛胛汤 白萝卜炖牛排 酸辣三宝 肉丸汤 仔鸡汤
五彩锅仔 五彩牛肉干锅 干锅牛肠 干锅鸡仔炖菜·红烧菜·酱爆菜
炖牛排 牛肉蔬菜卷 红烧排骨 白切肉 牛肉炒粉 双丝爆牛肉 炒年糕 红烧猪肉 三鲜炒肉 泡菜炒肉 火爆双脆 红烧童子鸡 红烧牛肉 土豆烧牛肉 酱爆牛肉卷 匠心笋筒 葵花献肉 糖醋排骨 酱爆鸡块 酥炸鸡块
烧烤菜·油炸菜
烧烤牛肉 烧烤牛排 烤牛肠 烧烤猪肉 烧烤猪排 香辣烤肉 盛装烤鸡 炸牛肉 杏仁牛肉串 香炸牛肉卷 炸鸡腿煎锅类·串烤类 肉末煎饼 香脆肺片 牛肉串 泡菜肉串 鸡肉煎饼 五彩牛肉串 回锅肉串 年糕串 生鲜肉·白切肉 生鲜肉 生鲜三色卷 花心鸡块 白切牛肉 白切猪肉汤·水煮鱼类·炖锅·大杂烩
清汤鱼 凉海带汤 鲜辣黄鱼汤 风铃草根汤 鲜辣鳕鱼汤 香辣炖螃蟹 香炖鳕鱼干 笛鲷火锅 章鱼火锅 蔬菜火锅 蒸锅·爆炒锅·酱锅 五彩笛鲷 鲜蒸蛤蜊 鲜烧鲍鱼 三色蒸蛤蜊 清蒸丰满蟹 清蒸大海螺 怀胎茄子 清蒸时蔬 饼 五彩鳕鱼卷 一品西葫芦 爆炒章鱼丝 清炒西葫芦 青辣椒鱼干 酱爆干贝 甜酱鲍鱼 酱炒带鱼 酱爆狮子头 酱爆牛蒡 卤藕 烧烤类·油炸类·串烧类·油煎类
鲜烤马鲛鱼 烤鳗鱼 烤鱿鱼 烤加文鱼 烤鲑鱼 烤对虾 香辣奶参 三色炸虾 油炸时蔬 油炸海草 油炸牡蛎 辣椒肉饼 绿豆煎饼 葱油煎饼 油炸西葫芦 蒜瓣火腿串 烤鲷鱼串 蔬菜沙拉·凉菜·生肉片 蕨菜沙拉/豆芽沙拉 干拌鳕鱼丝 苘蒿沙拉/凉拌冻豆腐 毛尖草沙拉 黄瓜沙拉/人参沙拉 海带沙拉 风铃草沙拉/白萝卜沙拉 水母沙拉 芥末沙拉 五色豆芽沙拉 生鳕鱼片 五彩生鱼片/五彩葱结 心有千千结 蛋类·豆腐类·豆子类 鸡蛋羹/海鲜豆腐汤 辣酱汤 大豆牛肉汤 干锅豆腐 蔬菜煎蛋/虾仁芙蓉蛋 轻纱豆腐卷 马蹄豆腐/清蒸豆腐 美味卤蛋 家常豆腐/盐水豆腐炒肉 酱炖黑豆 五彩鸡蛋卷 鸡蛋菠菜卷 什锦沙拉 米饭类·粥类·面条类 豆芽拌饭/松茸拌饭 八宝饭 什锦拌饭 松仁糊/黑芝麻糊 鲍鱼粥/年糕汤 上汤云吞 石菇粉丝卷/雪顶春色 年糕类·甜点类·饮品类 新月年糕/八宝饭团 糯米年糕 五色汤圆/三色甜饺 红豆糯米糕 肉桂板栗-松仁红枣/蜜饯 麻花 饺 蜜汁时蔬/五色薄荷饼 双色芝麻饼 众星捧月 甜米酒 蜜酿柿饼/蜜酿梨汁 什锦果酿 酒酿西瓜 葡萄酒/李子酒 苹果酒 韩国泡菜·基本配菜·基本调料 辣白菜 什锦泡菜 酸泡菜 泡萝卜菜/人参泡菜 葱结 辣萝卜/韩国泡萝卜 功夫黄瓜 辣萝卜块/酱萝卜丝 酱黄瓜 酱拌芝麻叶/酱拌奶参 糖拌海藻 酥脆紫菜/酥脆芝麻叶 酱鳕鱼子/酱牡蛎 盐渍螃蟹/盐渍鱿鱼 酱鱼肠/酱制鲷鱼 酱制豆块/酱油 豆瓣酱 红辣椒酱 菜式安排 家常酒宴 周岁生日宴 新娘礼宴 团年宴 饮酒宴[附录]术语汇编

《韩式料理制作详解》

编辑推荐

《韩式料理》介绍了韩国本土料理厨技大公开！近200道地道的韩式料理制作详解，网罗韩国时下最流行、最著名的菜肴，首次对外介绍那些只有韩国人才知道的韩国本土料理，将初学者一步步带入妙不可言的韩式料理殿堂。

《韩式料理制作详解》

精彩短评

- 1、在网上看过PDF，试做几款，不错，所以买回来收藏，只是收到时书有点皱了，发货时包装不好的原因！
- 2、彩印图文并茂，只是装帧似乎有些让人担心。
- 3、书中的韩国料理菜肴，比较适合全家聚会的场合。很上档次，很正式，很传统，制作不是很复杂。
- 4、如果里面的内容有附加韩文更好。
- 5、很喜欢韩式料理，买了好几本了，这本介绍的还算是详细，但不是太全
- 6、挺实用的一本书，按照书上介绍的，自己动手做了挺多，呵呵，挺好！！
- 7、真的很不错，看着很有食欲！
- 8、发货很快服务很好
- 9、不算很详细 没有想象中那么易操作。
- 10、书的质量很好，教的很仔细~支持
- 11、介绍比较简单，不太适合初学者
- 12、想做啊，有些材料挺难买的
- 13、讲解很细致，喜欢韩食的读者一定要买的一本书哦。
- 14、恩，不错的书，我也学了不少。。
- 15、我看过本后，第一个感受就是内容不够精美，详细，翻译似乎不是做美食的，有些词语翻译的不够准确，有待提高

《韩式料理制作详解》

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