

<<韩国菜品尝与烹制>>

图书基本信息

书名：<<韩国菜品尝与烹制>>

13位ISBN编号：9787532373284

10位ISBN编号：7532373282

出版时间：2004-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：黄政杰

页数：124

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：<http://www.tushu007.com>

<<韩国菜品尝与烹制>>

内容概要

韩国是亚洲有名的泡菜王国，大部分韩国人以米粮为主食，桌面上要是没有泡菜，就觉得这顿饭难以下咽，所以韩国每顿饭几乎都有泡菜来作伴食凉菜。

除了令人回味无穷的泡菜外，韩国还有驰名的人参鸡汤，都让人垂涎三尺。

每当我们到韩国旅行时，有些旅行社导游都会带领客人参观泡菜工厂，在工厂里可让你尝试制作泡菜，泡若制作合格，便会获得泡菜工厂颁赠的毕业证书。

韩国有些大企业甚至还会提供员工制作泡菜的年假及奖金，所以对于韩国人来说，制作泡菜已成为家庭中的一件大事。

为了更好地把这种风味佳、不油腻、好吃又健身的异国料理介绍给更多人认识，特编写这本书。

此外，作者能与读者分享烹调的喜与乐。

为了使读者能够容易掌握炮制韩菜的精要，书中食谱分门别类，每个食谱除了有材料分量和制作步骤说明，亦加上一些烹调心得和技巧供参考。

<<韩国菜品尝与烹制>>

作者简介

黄政杰，自1978年起从事饮食业，先后服务于多家著名食府及酒店，曾在北京著名食府担任总厨职务。并于1989年在香港国际美食节中获奖。由于热爱烹饪及一向喜爱亚洲菜式，尤其偏爱韩国菜，所以多在工余时研习地道的韩国菜，希望将地道的韩国菜式融于其他菜式中，同时希望读者能

<<韩国菜品尝与烹制>>

书籍目录

前言认识韩国菜 韩国民族精神——无穷生命力、不屈不挠精神 探根溯源话韩国菜 韩国菜的特色 韩国菜的地区划分 进食礼仪 韩式材料和酱汁 宫廷美食 九折坂 泡菜 白萝卜泡菜 小黄瓜泡菜 凉拌菠菜 酸甜小黄瓜 凉拌粉丝小钵、煎饼类 韩式炸南瓜片 辣椒炒豆腐卜 辣味炒牛蒡 风味辣鱼干 韩式辣味鳗鱼 辣汁炒鲜鱿鱼 酸辣酱鲳鱼 明虾煎饼 韩式韭菜煎饼 韩式海鲜煎饼汤类 银芽肉碎蛋花汤 鲜蚬豆腐辣汤 海带牛腩汤 韩式牛尾萝卜汤炒、煮食类 泡菜酱煎虾碌 肉松炒鲜蘑菇 姜汁炒牛肉 韩式马铃薯（火文）鸡 韩式辣肉酱拌白萝卜 酱油（火文）牛肉 萝卜煮牛尾 烧烤类、火锅类，饭面类 韩食、韩风拾趣

<<韩国菜品尝与烹制>>

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:<http://www.tushu007.com>