

<<韩国泡菜101>>

图书基本信息

书名：<<韩国泡菜101>>

13位ISBN编号：9787536685581

10位ISBN编号：7536685580

出版时间：2007-7

出版时间：重庆出版社

作者：韩福善

页数：153

译者：金哲浩

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>

## <<韩国泡菜101>>

### 内容概要

本书分10个章节，系统介绍了泡菜和肉、泡菜和豆腐、泡菜和海鲜、泡菜和下酒菜、泡菜和速食食品、泡菜和儿童实务、泡菜和面跟饭、泡菜和汤、泡菜和小食的制作方法，是目前国内最全面的一本泡菜食谱。

<<韩国泡菜101>>

作者简介

韩福善，韩国著名料理师，韩国Mbc电视台和KBS电视台家庭料理节目讲师，韩国料理学院联合会副会长，韩福善料理学院院长。

<<韩国泡菜101>>

书籍目录

PART 1 泡菜与肉相会时 泡菜鸡肉排 牛腩泡菜肉 泡菜排骨肉饼 泡菜肉卷 泡菜芥末和煎牛腩糯米 泡菜鸡肉串 五花肉小萝卜泡菜卷 泡菜辣子鸡块 泡菜炖牛肉PART 2 泡菜与豆腐相会时 泡菜豆腐片 炒泡菜豆腐饼 泡菜拌豆腐&泡菜豆腐沙拉 泡菜麻婆豆腐 泡菜豆腐饼 油炸泡菜豆腐 水豆腐汤PART 3 泡菜与海鲜相会时 清蒸泡菜扁鱼 拌泡菜鱿鱼海带 小萝卜泡菜墨斗沙拉 奶油沙司大蛤拌泡菜 咖喱泡菜虾仁 油炸贝柱 辣味番茄酱炒泡菜大虾 烤加级鱼和炒泡菜 煎三文鱼和泡菜沙司 白泡菜 泡菜PART 4 用泡菜做的下酒菜PART 5 泡菜与意大利料理相会时PART 6 泡菜与速食食品相会时PART 7 用泡菜做的便当&孩子们的食品PART 8 泡菜与饭、汤相会时PART 9 用泡菜做成的汤类PART 10 用泡菜做的甜点POINT

## <<韩国泡菜101>>

### 章节摘录

序言 对，就是这个味道！

用泡菜做的101种不同味道 你家的孩子喜欢泡菜吗？

这段时间不知是怎么回事，外国人开始喜欢吃泡菜，而韩国人却开始远离泡菜。

是的，现实就是这样的。

不仅是孩子，20多岁的年轻人也不是很喜欢泡菜。

但是在饭桌上见不到泡菜的话，不知为什么心里总会有一些失落感。

过日子的主妇朋友们可能会有所体会，冰箱里装满了泡菜，心里就会很踏实，有种变成富翁的感觉。

不管现在西餐有多么流行，泡菜依旧是我们的口味中需要保留并传承下去的最大骄傲。

食物，最重要的当然是经验。

从小就要让我们的孩子对泡菜有好的体验并对它的味道有好的记忆。

这本书就是为了使新一代的年轻人更加熟悉和喜欢泡菜而编写的，是针对随着时代而变化的口味做成的泡菜料理。

至今我们只限于做泡菜汤、泡菜饼、泡菜炒饭，从来没有想过做些其他食品。

我编写这本书期间，把之前只在头脑里想像过的味道，做成了一道道既好看又好吃的料理，对此感到了从未有过的欣喜。

对，就是这个味道！

一想到具有独特风味令我们骄傲的泡菜能够加入到世界美食的队伍中，我本人也感到非常荣幸。

这本书里介绍的泡菜做成的料理是全家人可以一起享用的美味。

因为使用的泡菜都经过了处理，所以味道不会很重。

这样即使不喜欢吃泡菜的小朋友吃起来也不会有排斥感，同时因为加了泡菜，食物也不会太油腻，所以不喜欢油腻食品的大人们也可以尽情品尝。

其实写这本书的时候我本人也为之惊讶，没想到泡菜竟能与世界上如此之多的料理匹配。

比萨、意大利面等放有番茄酱的料理暂且不提，饭、汤、面、沙拉、肉类、中国料理、日本料理等，就连我们传统的糕类食品及曲奇也能与泡菜结合，并产生意想不到的美味，泡菜果酱的味道也令我兴奋不已。

通过泡菜实现东西方料理的融合，随着时代的发展，当我们的传统饮食与世界饮食融合时，相信正在成长的孩子们也会从中找到我们的饮食根源。

## <<韩国泡菜101>>

### 编辑推荐

正宗韩餐，菜式丰富，简单易学，搭配合理，营养丰富。

用泡菜做的101种不同美味，韩国名厨为全家人准备的美食料理。

本书分10个章节，系统介绍了泡菜和肉、泡菜和豆腐、泡菜和海鲜、泡菜和下酒菜、泡菜和速食食品、泡菜和儿童实务、泡菜和面跟饭、泡菜和汤、泡菜和小食的制作方法，是目前国内最全面的一本泡菜食谱。

正宗韩餐，菜式丰富，简单易学，搭配合理，营养丰富。

用泡菜做的101种不同美味，韩国名厨为全家人准备的美食料理。

本书是关于介绍“韩国泡菜”制作技巧的专著，具体包括了：五花肉小萝卜泡菜卷、泡菜拌豆腐&泡菜豆腐沙拉、小萝卜泡菜墨斗沙拉、辣味番茄酱炒泡菜大虾等泡菜的制作方法。

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>