

<<韩式家常菜>>

图书基本信息

书名：<<韩式家常菜>>

13位ISBN编号：9787538146486

10位ISBN编号：7538146482

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科技出版社

作者：李香芳

页数：83

字数：70000

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>

<<韩式家常菜>>

内容概要

吃惯了一般口味的家常菜，一定很想换换口味吧!韩国人的日常饮食，究竟和中式料理有何不同？韩国人自家的凉拌小菜究竟如何来做？大长今烹饪顾问李香芳女士为您带来地道的韩式家常菜：16道凉菜、21道热菜、14道汤与锅、10道主食，共51道佳肴，让您今年尝尝不一样的韩式家常料理。

这是一本图文并茂的韩国家常菜介绍本。书中内容主要包括了凉菜、热菜、锅菜、汤与主食的制作方法。介绍详细，又配有相应的图片，可操作性较强。

<<韩式家常菜>>

书籍目录

凉菜 蜜黑豆 凉拌三色菜 凉拌双色菜 蜜汁虾干 鱼干炒青椒 炒鱿鱼丝 凉拌螃蟹 什锦萝卜
 卷 凉拌黄瓜 韩国白菜泡菜 黄瓜泡菜 凉拌海螺 凉拌凉粉 醋拌鱿鱼 糖醋鱿鱼卷热菜 炖牛
 排 煎烧豆腐 天妇罗烧 煎蔬菜肉饼 酿青椒饼 煎西葫芦 牡蛎煎 香煎鱼片 酱牛肉 什锦炒
 粉丝 章鱼串 辣炒章鱼 辣炒肉片 泡菜炒猪肉 辣煮鸡 鱿鱼塞糯米饭 烤牛小排 酱煮猪肉
 蔬菜炒小墨鱼 烤牛肉串 韩式烤肉 锅菜与汤 带鱼汤 海鲜豆酱汤 人参鸡汤 牛肉海带汤 杂
 烩汤 年糕汤 香菇火锅 辣鱼汤 螃蟹汤 煮海鲜汤 豆酱蛤蜊汤 泡菜猪肉汤 辣豆花汤 鱼子
 汤主食 泡菜炒饭 甜辣年糕 年糕酿肉 绿豆煎饼 鱿鱼煎葱饼 营养石锅饭 泡菜饭团 韩
 式煎饺 什锦面疙瘩 豆芽石锅饭

<<韩式家常菜>>

章节摘录

书摘石锅饭 做法： 1.将大米洗净，泡水30分钟，沥干水分。

2.猪绞肉和调味料（1）拌匀，用少许油炒熟，盛出。

3.将调味料（2）在碗中调好。

4.大米放入石锅中，加水，用大火煮滚后改小火。

将豆芽放入，盖锅盖，焖煮20分钟。

5.盛出1个人量的饭，加上猪绞肉、豆芽和适量的调味料（2），拌匀即可。

*也可以将白菜泡菜略洗一下，剁碎一点，与豆芽一起放入锅中煮。

材料： 猪绞肉50克（牛绞肉亦可）、黄豆芽100克、白米3/2杯、水500毫升 调味料：（1）酱油1/2茶匙、香油1/4茶匙（2）酱油2大匙，葱末1大匙，蒜末、白芝麻各1茶匙，辣椒粉1/2茶匙 P82
插图

<<韩式家常菜>>

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