

<<在家做韩式鲜汤>>

图书基本信息

书名：<<在家做韩式鲜汤>>

13位ISBN编号：9787538445435

10位ISBN编号：7538445439

出版时间：2010-2

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：龙东姬

页数：143

译者：朱银姬

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>

## <<在家做韩式鲜汤>>

### 内容概要

本书介绍了韩式酱汤、营养火锅汤、辣汤等100余道鲜汤的烹饪方法，食材准备、烹饪时间、调火要领……操作步骤详细。

为了方便料理，选择应季的食物；为了营养价值更好，食物要合理搭配。

即使你是刚刚接触汤类料理的初学者，也不用担心学不会，只要按照本书的操作指导，在家也能轻松料理韩式鲜汤。

<<在家做韩式鲜汤>>

作者简介

作者：(韩国)龙东姬 译者：朱银姬

## &lt;&lt;在家做韩式鲜汤&gt;&gt;

## 书籍目录

看这本书的方法食材的目测估量法不同季节使用, 营养丰富的材料第一章 每天喝的汤 做基本的汤  
 牛肉海带汤 豆芽汤 干明太鱼汤 牛肉萝卜汤 菠菜酱汤 白菜汤 清鱼丸汤 土豆酱汤 牛肉打  
 糕汤 贝酱汤 干虾露葵汤 干菜汤 干贝海带汤 芝麻海带汤 小丸子海带汤 饺子汤 干明太鱼  
 豆芽汤 泡菜豆芽汤 韭菜鸡蛋汤 泡菜干明太鱼汤 辣牛肉汤 猪血汤 牡蛎汤 蚬汤 苔菜汤  
 海藻汤 紫菜汤 艾草汤 清芥菜汤 小根蒜芥菜汤 豆腐鱼籽汤 油豆腐汤 泡菜牡蛎汤 冬耕酱  
 汤 酱汤 蛤仔菜汤 嫩豆腐菠菜汤 泡菜萝卜汤 泡菜鱼丸汤 卷心菜汤 牛骨头汤 黄瓜凉汤  
 苔菜凉汤 海带凉汤 豆芽凉汤 橡子乳汤 老汤 魔芋凉汤 做好汤的天然调料粉 第二章 提口  
 味的酱汤 常用材料的加工与保存 猪肉泡菜酱汤 南瓜酱汤 土豆辣酱汤 部队汤 豆瓣酱汤 姜  
 酱汤 烤肉粉条砂锅 明太鱼汤 豆腐虾酱汤 豆渣酱汤 干贝混合汤 鱿鱼混合汤 清豆花汤 海  
 味豆花汤 蛤仔豆花汤 干贝豆花汤 火腿奶酪豆花汤 火腿泡菜豆腐汤 金枪鱼包菜豆腐汤 鱼如  
 包菜豆腐汤 秋刀鱼泡菜豆腐汤 青花鱼泡菜豆腐汤 嫩萝卜泡菜汤 芥菜大酱汤 海味大酱汤 五  
 五花肉大酱汤 调味时使用的作料与调汁 作料与调汁第三章 营养丰富的火锅汤

<<在家做韩式鲜汤>>

章节摘录

插图：

## <<在家做韩式鲜汤>>

### 编辑推荐

《在家做韩式鲜汤》：114道美味韩式汤的料理方法用简单的材料也能调出正宗的味道爽口的辣汤和酱汤，冒热气的炖汤……选择应季食材做出正宗的韩国靓汤每天都吃不腻的营养料理汤是韩国人饭桌上不可缺少的料理。

韩食中的汤，用蔬菜、野菜、鸡肉、鱼肉、大酱、盐等各种材料制作。

用酱油调成淡的叫清汤，用大酱调成淡的叫酱汤，先清炖再调成淡的叫清炖汤。

按照《在家做韩式鲜汤》的操作指导，不用去韩国料理店也能品尝正宗的韩国靓汤。

<<在家做韩式鲜汤>>

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>