

<<炖菜&火锅-4>>

图书基本信息

书名：<<炖菜&火锅-4>>

13位ISBN编号：9787538914726

10位ISBN编号：7538914722

出版时间：2007-1

出版时间：黑龙江朝鲜民族出版社

作者：首尔文化社编辑部

页数：83

字数：40000

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>

<<炖菜&火锅-4>>

内容概要

本书公开了韩国最高料理研究专家们的炖菜、火锅的提味秘诀，对韩国最高料理研究专家推荐的每天必吃的乡土炖、鲜鱼炖、海鲜炖，以及边炖边吃的火锅等的制作方法作了全面的介绍，其内容涵盖了初学者所必需的从用料开始的切(材料的削切)、调(味道的调制)，装(装盘)的全部步骤，毫无保留地传授炖菜、汤的调制秘诀。

该书携带方便，目录分类清晰，料理制作步骤详细、浅显易懂，是单身汉、新婚主妇的良师益友。

<<炖菜&火锅-4>>

书籍目录

PART 1 家乡炖 大酱炖小根蒜 大酱炖青辣椒 清蚰酱炖豆腐 大酱炖田螺 大酱炖海鲜 大酱炖萝卜 大酱炖裙带菜茎 土豆炖猪肉 辣白菜炖猪肉 白菜帮炖豆渣 辣白菜炖豆渣 辣炖水豆腐 虾酱炖角瓜PART 2 鲜鱼炖·海鲜炖 鲜明太鱼辣汤 鳕鱼辣汤 鳕鱼清汤 绿鱼辣汤 绿鱼清汤 老头鱼(鮫鱈鱼)汤 辣白菜炖棒鱼罐头 花蟹汤 角瓜炖鱿鱼 豆腐炖鲜虾 豆腐炖明太鱼子酱 辣椒酱炖海螺PART 3 即席火锅 海鲜火锅 牡蛎火锅 八爪鱼蘑菇火锅 牛肉蘑菇火锅 豆腐火锅 油腐袋火锅 鳕鱼煎火锅 火腿拉面火锅 牛肠面条火锅 面条火锅 辣白菜饺子火锅汤味提味法炖菜烹饪法

<<炖菜&火锅-4>>

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>