

图书基本信息

书名：<<韩国料理家常美食系列（中韩）>>

13位ISBN编号：9787538915877

10位ISBN编号：7538915877

出版时间：1970-1

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

译者：宁海

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>

## 内容概要

《汤类》全面介绍韩国的最高料理研究专家推荐的大酱汤、辣汤、解酒汤、炖汤、营养汤的制作方法。

《汤类》从用料的择洗到切、调味、出锅装盘，为料理初学者提供丰富的料理知识。

作者简介

作者：（韩国）首尔文化社编辑部 译者：宁海

书籍目录

大酱汤 辣汤芥菜豆芽汤芥菜蛤蜊大酱汤菠菜蛤蜊大酱汤荇菜蛤蜊辣汤锦葵大酱汤萝卜缨大酱汤小白菜大酱汤豆粉水蒿汤软豆腐鲤鱼大酱汤鱿鱼辣汤文蛤日本大酱汤清汤牛肉萝卜汤牛肉小白菜汤牛肉裙带菜汤土豆裙带菜汤豆芽萝卜汤干明太鱼豆腐汤豆芽红蛤汤韭菜蛤蜊汤河蚬汤鱿鱼清汤豆腐大葱汤角瓜鸡蛋汤解酒汤干明太鱼豆芽汤干明太鱼辣白菜汤白菜帮解酒汤鲜血解酒汤辣白菜汤饭豆芽汤饭炖汽 营养汤牛腿骨汤牛膝汤牛蹄汤牛排骨汤白菜帮牛排骨汤细丝牛肉汤细丝鸡肉汤鸡汤四种鲜味凉汤美味煲汤法

章节摘录

插图：大酱汤要用淘米水大酱或辣椒酱沏入清水时，不仅沏不均匀，而且还会沉淀。但淘米水含淀粉量较多，能使大酱的粒子不下沉而扩散均匀，使汤水入味好。

没有淘米水时，取少许面粉和稀后，沏入汤中也可以。

POINT 2肉汤要放入足够的大葱和大蒜肉中有特有的膻味，因此炖汤时，放入足够的大葱、大蒜、生姜、胡椒等好。

炖汤要炖至烂糊，因此，放入时不要剁细或切细，要不然反而使汤不干净。

洋葱或大葱切大段，大蒜、生姜、胡椒等放入整料就好。

POINT3要利用多种汤水清汤可利用牛肉、鱼、海带、蛤蜊、鲜虾、红蛤等材料，制作出多种汤水。其中，用得最多的是牛肉汤。

牛肉汤制的量大时，将牛肉切大块放入锅中，煮至烂糊；制的量小时，先将牛肉切小块，放入锅中煸炒后，倒入水烧开，这样才能入味好。

要想用清淡的汤水时，可用鲷鱼、海带、蛤蜊等，但煮的时间要短，这样才不发涩。

大酱汤也是先用牛肉或鲤鱼制出汤水后，沏入大酱烧开，才使炖汤更浓香。

编辑推荐

《汤类》：对材料的选择、制作的工艺的顺序给予了详尽的说明，只要照着做就会制作出可口美味的韩国料理。

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>