

<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

图书基本信息

书名：<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

13位ISBN编号：9787561335000

10位ISBN编号：7561335008

出版时间：2006-2

出版时间：陕西师范大学出版社

作者：韩荣实

页数：143

译者：金贤华

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>

<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

内容概要

韩国具有独树一帜的饮食文化，韩国菜的味道和效能也得到世界性认可，尤其和我国的饮食习惯极为相通共融，普遍受到国人的喜爱。

本书作者韩荣实现任淑明女子大学食品营养系教授，韩国饮食研究院院长，德国波恩大学食品工学研究所博士后，兼该研究所客座教授。

历任釜庆大学食品生命系教授等。

《美丽韩国菜》汇集了韩国各个地方200种好吃易做的代表性菜肴，并由韩荣实教授亲身传授每种佳肴的料理过程，而且相应配以高质感的实景图片。

本书展示了象征各种礼仪、美观大方的韩国摆桌，以及人们所关心的日常生活的基本菜肴、为特别的日子准备的代表性料理、为深受快餐威胁的孩子们准备的零食、丈夫喜爱的下酒菜及在家中就能享受的到且让人惊喜的餐厅菜……并公开了作者以往未曾披露过的神秘配方和制作要领。

<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

作者简介

淑明女子大学食品营养学教授，韩国饮食研究院院长。

毕业于淑明女子大学生活科学学院食品营养学专业，并在该大学获得硕士、博士学位，后又在德国波恩（Bonn）大学进修食品工学专业博士后。

历任釜庆大学（原釜山水产大学）食品生命系教授，德国波恩大学食品工学研究所客

<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

书籍目录

序言 摆饭桌 饭 红豆饭 大麦饭 大米饭 糙米饭 粘高粱米饭 大豆饭 小米饭 黑米饭 五谷饭
红薯饭 汤 火锅 萝卜清酱汤 豆腐汤 丸子汤 酱触 黄豆芽汤 北鱼汤 海带汤 葱丝汤 土卵汤 白菜心汤
菠菜汤 艾汤 豆曲酱汤 生太汤 豆腐火锅 凉菜 素菜..... 炖 酱 干餐 炒菜 煎饼 泡菜粥宴 粥粥宴相配
的菜面食桌茶宴摆酒菜桌后记

<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

章节摘录

插图

<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

媒体关注与评论

书评韩国饮食研究院院长手把手教你。

奖状、日记本、一周岁戒指、料理技巧心得…… 这些是妈妈作为嫁妆的一部分亲手为我准备的，至今我仍然保存着呢！

衣柜、被子、还有餐具都已随着时代的流行已换成崭新的，可是料理技巧中的“做出大姨家的泡菜味道……”“澡堂里的红色瓢大小，只倒入2个瓢……”等记录，妈妈这些深奥的烹饪心得，只有我家人才能读懂，是我做菜一直沿用至今的法宝，因此常常会听到旁人夸我“这孩子既文静又会做菜”

。而这位母亲的女儿转眼也已经成了20岁女儿的母亲。

我的女儿看着外婆的料理心得说“我没法照着做”，为此，我做了一番通俗易懂的注解，如将母亲笔记中的“500克”换为“2杯”等。

真希望将来我的孩子到我这般年龄，能像我一样珍视自己母亲的料理心得…… 韩国独树一帜的饮食文化早已得到世界性认可，本书即是由现任韩国饮食研究院院长、淑明女子大学食品营养系教授韩荣实女士所著，由她亲身传授每种佳肴的料理过程，并配以高质感的实景图片，温馨呈现了按节气而衍生的科学节食和时食，汇集了200种好吃易学的美丽韩国菜，并公开了作者以往未曾披露过的神秘配方和制作要领。

<<美丽韩国菜之美丽摆宴>>

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>