

<<韩国泡菜&料理>>

图书基本信息

书名：<<韩国泡菜&料理>>

13位ISBN编号：9789577103840

10位ISBN编号：9577103847

出版时间：2003-01-01

出版时间：中国图书进出口总公司

作者：金裕美 著  
黄玉慧 译

页数：96

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>

## <<韩国泡菜&料理>>

### 前言

對韓國人而言，泡菜是三餐中不可或缺的食品。

不只是一般家庭，烤肉店、麵食店、湯品專賣店等，各式各樣的餐館，一定提供免費泡菜讓顧客盡情享用。

一旦餐桌上缺少了美味的泡菜，絕大多數的人一定會感到一種莫名的不滿足感。

用白菜、蘿蔔、小黃瓜、葉菜類等食材醃製的泡菜，一年四季都是餐桌上的聖品，而醃製過泡菜的精華（泡菜漬汁）更是被視為餐桌上的必需品。

泡菜的種類，真可說是包羅萬象，在韓國的各個地方對於主材料和副材料的各種結合可說是不計其數。

到了韓國的南部地方，那裡的口味比較偏重偏辣，而越往北部口味就越淡，甚至也有不用辣椒粉醃製的泡菜，不僅是種類的不同，就連口味的差異也大大不同。

<<韩国泡菜&料理>>

内容概要

StepbyStep詳細彩圖解說，在家也能自己動手做出道地韓國風味的泡菜&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>