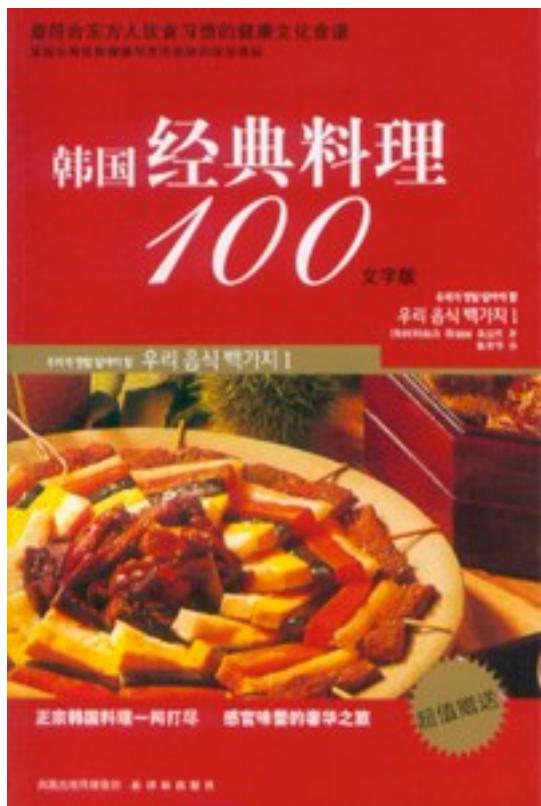


# 韩国经典料理100



[韩国经典料理100 下载链接1](#)

著者:韩福真

出版者:译林出版社

出版时间:2008-06-01

装帧:平装

isbn:9787544703871

饮食文化是一个民族独特的文化形式。近年来，随着中韩两国文化的交流，韩国美食也迅速升温，精美绝伦的菜肴让人叹服，各种珍馐盛宴让人垂涎不已，不仅受到时尚一族的追捧，也走进了普通百姓家。韩国料理重视养生，讲究自然营养的养生术。本书作者长期从事研究韩国传统饮食，深得韩国饮食文化的精髓，并以传承韩国传统饮食文化为己任，耗时三年成就此书。本书图文并茂，全面收入民间食疗秘笈，详解韩国美食的烹饪步骤，不仅是韩国美食的百科，更是韩国饮食文化的鉴赏。

作者介绍:

序

韩福真

每个人天生都有自己的福分。也许是名字中有“福”字，所以一直以来，我似乎比别人更有福气，顺顺利利地活到了现在。如要说有什么特别的福气的话，那就是“口福”，因为我经常能品尝到各种山珍海味。

托母亲的福我很早就能够品尝出各种食物的美味。随着年龄和经验的增长，我做菜的手艺也日渐成熟，亲手做出的菜能与他人分享，更让我感到莫大的欢喜。随着季节的变化，为了收集各种珍贵的食材，我不辞辛苦更加深深体会到韩国饮食的精髓和美味，四处寻找新鲜的茶叶、竹笋、梅子、松菇、苇鱼、黄河豚、川蟹等，同时也努力不懈地学习世界各国美食的优点。我通过在国外教授韩国菜，也得以领悟到如何从中将优缺点相互扬长补短。

我的母亲黄慧性女士奉献了毕生精力研究和发扬韩国传统饮食文化。二十八年前，她为了促进宫中饮食成为国家重要无形文化遗产而孜孜不息，默默耕耘。后来母亲也在师承的韩上宫去世后，被指定为人间文化财产，担当传承宫中传统饮食的责任。如今，何其有幸，母亲千辛万苦一手所创办的事业已经交由我们三姐妹来继承。

尽管岁月会流逝，传统却应被正确地传承。饮食之事，太过于寻常，所以不少人犹豫是否该将其划入文化一环。不过，饮食代表每个民族独特的文化形式，这是无可置疑的。一百多年前旧文献中的晓钟羹、悦口子汤、水晶脍、宫中烤牛肉、石榴汤、惜春饼等这些名称优雅的食物已渐渐被人所遗忘，取而代之的是像大骨醒酒汤、部队火锅、牛头汤饭、烤全猪等庸俗的菜名。对此，我们负有将那些优良的传统饮食文化传给下一代的使命。

五年前当我读到玄岩社所出版的“我们不能不知道”系列丛书中有关花、树、蝴蝶、草编文化等主题书时，我非常感动，对作者也无比钦慕。当时，服饰学的元老石宙善教授正应邀参与“韩国服饰一百种”的出刊商讨。石教授不仅是服饰史专家，平素亦对传统饮食十分关切，曾将自己珍藏的古董炊具和饮食文献赠送给我们的，并经常鼓励我们三姐妹全心全意地继承母亲的事业。我们三姐妹虽因工作各在一方，但一直想把母亲一生所累积的各种有形、无形的材料整理出版，嘉惠学子，并通过培训来传承韩国传统饮食文化。

不久之后我们全家聚在一起讨论了有关《韩国经典料理100》一书的出版。可能是三人之中平时我较勤于收集资料，加上在大学任教，可利用寒暑的长假撰写，结果撰写的重担落到我身上。接下这份工作后，我不敢怠惰，充分利用时间，整整耗时三年才得以将其完成。书成之后，比原来预定的分量多出许多，于是决定分成两册出版。

书终于要呈现在读者面前了，我无法按捺心中的忐忑不安。我希望这是一本谁都能读的饮食书。如果这本书能够成为“韩国饮食典故”或者是“韩国饮食指南”的话，我将为这莫大的成就而感到心满意足。

在此，要特别感谢给予本人执笔机会的玄岩社赵根台社长，总编刑兰玉，以及编辑部的程车林和黄钟焕。在编辑过程中他们不厌其烦地编辑、修改、校正拙稿，如做名菜般投入切、煮、蒸、煎、炒、炸、烧、烤、调等全副精力，最后终于为读者端上了可口美味的佳肴。

最后，愿将本书献给从不服老、至今仍然充满活力的母亲作为她八大寿的礼物，敬祝母亲能长命百岁。此外，还要向一路走来，始终用爱心关照我的福丽、福善姐致上最诚

挚的谢意。

1998年11月

春川东面獐子胡同

目录:

[韩国经典料理100\\_下载链接1](#)

标签

韩国经典料理100

美食

(已)

评论

翻了一遍。另一本《美味韩食百选》编得更精确，看得人很想在厨房里放天平和闹钟。韩国人的东西还都挺好吃的，但是，怎么说呢，都没什么硬菜呀……凉拌菠菜都编进了菜谱……

---

对折买回家，主要是看在作者的份上买的，这一家子大大滴有名...

[韩国经典料理100\\_下载链接1](#)

书评

[韩国经典料理100\\_下载链接1](#)