

韩味家常菜系列



[韩味家常菜系列_下载链接1](#)

著者:韩国三省出版社第二编辑部 编

出版者:吉林科技

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787538442564

《韩味家常菜》讲述了：289当下最流行的韩国料理，做法简单，味道纯正，足不出户

就可品尝到正宗韩国风味菜肴，102条食物储存方法、烹饪技巧、温馨提示贴近您的生活，泡菜、酱菜、家常菜味道与众不同，让异域风味走进您的生活，附加页中韩国主妇将与您一起分享烹饪过程中的心得体会。

作者介绍:

目录: 序言Part 1 烹饪基础 准备料理工具 准确计量 切菜的基础 处理食材的 基础
食材的选择、处理及保存 冰箱收纳法 加热工具的使用技巧 基本调料酱 好吃的米饭Part
2 汤与火锅 准备工作・味道浓 厚香醇的7种老汤 牛肉萝卜清汤 芥菜浅蜆汤
豆芽明太鱼汤 裙带菜汤 长柄蛤汤 鱼糕汤锅 芋头汤 鸡蛋汤 饺子裙带菜汤 菠菜酱油
冬葵汤 附加页・煮汤调味的方法 西葫芦酱油 牛排白菜酱油 冻明太鱼汤 豆渣汤 鱼子汤
海鲜汤 大酱汤 金枪鱼辣白菜汤 辣白菜猪肉汤 辣椒酱土豆汤 辣椒酱鱿鱼汤 秋刀鱼汤
辣白菜鲑鱼汤 明太鱼汤 附加页・学作天然调味料 油菜丸子汤 豆腐火锅 面条火锅
辣白菜豆腐火锅 蘑菇汤火锅 饺子辣白菜锅 饺子海鲜锅 章鱼汤锅 牛肉杂菜火锅
粉丝牛肉火锅 牛肉火锅 附加页・做汤要点 炖牛肉排骨汤 猪骨汤 牛排骨汤
大骨头牛肉汤 牛尾汤 芝麻鸡肉汤 人参鸡汤 大葱牛肉汤 辣白菜牛肉汤 豆芽凉汤
裙带菜黄瓜凉汤Part 3 每日精选菜肴Part 4 精致的菜肴Part 5 体面的宴客菜Part 6
四季小菜
• • • • • (收起)

[韩味家常菜系列_下载链接1](#)

标签

生活

评论

[韩味家常菜系列_下载链接1](#)

书评

[韩味家常菜系列_下载链接1](#)