

# 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当下的流行韩国料理，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 芥菜浅蜊汤  
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 菠菜酱汤  
冬葵汤 附加页 · 煮汤调味的方法 西葫芦酱汤 牛排白菜酱汤 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  
辣白菜鲭鱼汤 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](#)