第一图书网, tushu007.com

<<经典韩国料理>>

图书基本信息

书名：<<经典韩国料理>>

13位ISBN编号：9787504848659

10位ISBN编号：7504848654

出版时间：2006-4

出版时间：农村读物出版社

作者：阴法宏

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

内容概要

本书中，阴师傅精选62款地道易做的样式美味，从经典名吃到当前最HOT的营养料理，都配有精美详细的图解，一步步教您在家中轻松制作，而且还附相关的营养知识和韩国饮食风俗，希望在带来美食享受的同时，给您生活增添更多乐趣。

作者简介

阴法宏，中国烹饪协会会员，高级技师，全国优秀厨师，中华餐饮名厨，师从中国烹饪协会副会长高炳义大师。
从业十年来在全国省、市厨艺大赛中屡获大奖，在各类报刊发表多篇论文，编辑、制作专业图书十余本。
2003年受韩国厨师协会邀请，赴韩国汉城等地进行菜品交流和表演，并研

<<经典韩国料理>>

书籍目录

序美食韩国风1.煎沙参2.生拌鲫鱼3.生拌生肉丝4.苏叶牛肉炒豆干5.人参鸡汤6.辣白菜炖排骨7.大酱炖海鲜8.牛尾黄豆9.鲜族羊排10.酱香什锦锅11.萝卜炖海蟹12.海鲜石锅拌饭13.玉米牛肉粒14.腊味泡菜15.菊花朝天锅16.泡菜蒸山药17.白菜泡菜18.菊花萝卜19.黄瓜泡菜20.人参拌鸡丝21.大酱汤22.风味春饼23.辣豆腐盖饭24.萝卜卷25.锅巴泡菜26.开箱录宝27.泡菜花枝乌鱼片28.人参香米粥29.风味烤全鱼30.咖喱牛肉饭31.海鲜盖饭32.泡菜鲜蛤鸡33.牛排盖浇饭34.番茄海鲜炒饭35.牡蛎黄金饼36.四色饭塔37.豆香黄油鸡38.风味冷面39.辣酱煎软鸡40.生拌海蟹……

章节摘录

书摘(一)韩国家庭的进食礼仪　韩国人十分好客，招待客人往往是尽其所能，将家中最好吃的都拿出来，而客人应尽量多喝多吃，吃得越多越能显示感情的深厚。
如果你到韩国家庭用餐或与韩国人一同进餐，那最好首先来了解他们独特的饮食礼仪。
　看韩国电视剧你会发现，韩国人崇尚儒风，十分讲究礼仪，看重尊卑长幼。
韩国大家庭用餐以长辈为中心，通常是每人一份菜，以米饭为主食，菜肴为副食，菜肴的分量有3碟、5碟、7碟、9碟和?2碟(御膳)，进餐时的礼仪很受重视，常被作为评判一个人有无教养的重要标准之一。
　韩国家庭的进食礼仪：　·用餐前　——入座时，宾主都要盘腿席地而坐。
　——汤匙与筷子不能叠放在碗上。
　——与长辈一起用餐，应让长辈先动筷。
　·用餐时　——汤匙与筷子不能同时取起，只能取其一。
　——不能端起饭碗或汤碗，除了不礼貌外，还被示为“乞丐”用餐的行为。
　——先用汤匙喝汤，再吃别的饭菜。
　——饭汤类食物以汤匙食用，别的食物则用筷子取用。
　——不能发出任何声响。
　——不要用匙或筷子翻腾饭菜，也不可以把不喜欢的食物挑出置一边。
　——不可把食物残留在匙、筷上。
　——把公用的食物或酱夹到自己的餐碟上才能享用。
　——遇有不能咽的骨头或鱼刺，应悄悄吐进纸巾内包裹，而不要胡乱吐在餐桌上。
　——意欲打喷嚏或咳嗽，转身用手绢或纸巾掩嘴，不能打扰别人用餐。
　——用餐进度与别人同时，须当长辈放下餐具后才可放下自己的餐具。
　·用餐后　——食物吃完后，利用汤水把饭碗弄干净。
　——餐具放回最初位置。
　——使用后的餐巾必须折叠放回桌上。
　——使用牙签时，必须以手掩嘴，用罢后悄然扔掉。
　(二)走进泡菜王国，唤醒您的原始味蕾　亚太经合组织(APEC)第十三次领导人非正式会议于2005年在韩国釜山召开，会议期间，韩国招待各国首脑的特色菜之一就是韩国泡菜，这也证明了泡菜在韩国料理中的无敌魅力。
　泡菜(Kim Chee)，韩语叫“吉木其”，在韩国有400年的历史了，每当提起它时，很多人便联想到颜色鲜艳的辣椒酱、精致的小碟子和令人难以释怀的爽口味道，泡菜可以称得上是韩国人引以为荣的代表食品，也被誉为韩国第一美食。
有人说韩国人没有泡菜就会吃不下饭，这虽然有些夸张，但是它确实在韩国传统饮食中占有很重要的地位，说韩国是“泡菜王国”也并不为过。
　泡菜爽口辛辣，是最具代表性的一种小吃。
韩国人一天三餐都难舍难弃，即或是韩国最有名专营韩国宫廷菜的大餐厅，甚至国宴，都要有它佐餐。
而盛泡菜的器皿也丰富多样，方的、圆的、多层的、单层的、塑料的、陶瓷的各尽其美。
由千制作泡菜的材料、方法及种类多如繁星，加上制作费用可观，程序繁琐，所以妇女们总爱一起制作，以减轻成本，亦可分享不同味道的泡菜。
　泡菜主要分为辣白菜、萝卜泡菜、黄瓜泡菜等，品种花样有100多种，主要根据时令变化来做。
泡菜中以包裹式泡菜最为美味，将栗子、梨、大枣、鱿鱼、章鱼、虾、松仁等用大白菜包裹起来腌制。
一般泡菜还添加葱、姜、蒜、芹菜、虾酱等调味料，富含维生素、钙、磷、铁、胡萝卜素、辣椒素、纤维素和蛋白质等。
如今，泡菜成了一种全球性用途广泛的配料，甚至比萨饼和汉堡包中也出现了泡菜。

P4插图

编辑推荐

一部《大长今》，让韩国美食迅速升温，不仅受到时尚一族的追捧，也走进了普通百姓家庭。
其实，一碗喷香的拌饭，几碟开胃的泡菜，诱人的韩国料理，也可以在家中轻松享用。
　本书精选了62款地道易做的韩式美味，从经典美食到家常菜色，带您一次享尽最HOT的韩国料理。
本书图文并茂，操作简单，适合家庭主妇、韩国料理爱好者等使用。

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