

<<金成淑的幸福料理>>

图书基本信息

书名：<<金成淑的幸福料理>>

13位ISBN编号：9787510413605

10位ISBN编号：7510413605

出版时间：2011-11

出版时间：新世界出版社

作者：金成淑

页数：179

字数：100000

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>

<<金成淑的幸福料理>>

前言

中国读者，你们好： 中国和韩国，在地理上如此接近，两国的文化也是水乳交融，正像中国料理在韩国所受到的欢迎一样，我希望韩国料理也能走进中国人的家庭，成为他们日常生活不可或缺的一部分。

第二次来北京，是在10年之后，这一次，我开始了在中国的生活和工作，我的两个女儿，也都是Madeinchina。

现在，我们一家都很习惯在中国的生活，也很喜欢中国食物，到了冬天的时候，和中国人一样会想吃火锅、羊肉串、麻辣烫……中国是很多外国人最喜欢的国家，不过，最初来到这里，不可避免会有一些文化上的碰撞。

在我生下第一个孩子的时候，中国的朋友送来很多鸡蛋、干海参和大个的河鱼。

我当时很困惑，因为在韩国，生产后我们都喝海带汤。

而且韩国见到的都是海鱼，我不知道河鱼怎么处理，只好都送给别人了，现在想起来真是好可惜。

刚刚接触中餐的时候，对香菜、茴香、孜然这些调料感到非常奇怪。

去餐厅吃饭，也不知道如何点菜，有时候点上来的菜也不知道怎么个吃法。

当然，类似的尴尬，中国人第一次到韩餐厅，也一定都遇到过。

借助这本书，我希望能够成为您享受美味韩餐道路上的领路人，体会韩国饮食的美好和魅力。

这本书的顺利出版，离不开许许多多的人的帮助：感谢与我同在的天父，感谢他赐给了我这份才能，希望我没有辱没您的荣光；感谢一直在外辛勤忙碌的、永远亲切的老公金裕喆；感谢给妈妈带来无限活力的女儿——兑英、栗里。

爱你们！

感谢经常和我一起祈祷的教友们；感谢阳光博客文化公司，在写作本书的时候，我提出了许多挑剔的要求；感谢我的助手卜一凡和王华秀，她们经常工作到很晚，还要忍受我变来变去的性格；最后，感谢哺育我长大，把料理手艺传授给我的妈妈金英草女士。

谢谢你们！

<<金成淑的幸福料理>>

内容概要

中国食材大变身

京城最受欢迎的韩式料理老师，亲手示范66道精美菜肴
让你足不出户，就能享受韩式幸福味道！

本书是一部韩式料理制作指导用书。

书中收录了韩式料理大师金成淑女士精心为中国读者准备的66道经典韩式料理，详细介绍了每款料理的原料准备、制作过程等细节指导意见，以及金女士对于每款料理的制作心得和感悟。书中配有大量图片，并聘请韩国设计师为本书担纲设计，图文并茂，制作精美，极具实际指导意义。

66道图文并茂的精美菜肴，无论是简易的泡菜等小菜，还是丰盛的私房菜，不论是日常的粥面饭，还是接待客人的一品料理，一应俱全。其间，穿插了金老师对于生活和中韩文化的点滴感悟，更能帮助读者透过一个普通在华生活的韩国人的视角，了解韩国文化。

<<金成淑的幸福料理>>

作者简介

金成淑

金成淑女士不仅是一名韩式料理专家，拥有韩式料理师和西餐料理师证书，对中餐也颇有研究，曾在北京龙心料理学院学习，并跟随俏江南、红墙主题餐厅、长城饭店的厨师学习制作中餐。

金女士现任韩国大使馆驻华韩国文化院料理老师、饮食展览会主管、美食俱乐部

<<金成淑的幸福料理>>

书籍目录

Part 1 小菜

核桃炒银鳕鱼
杭椒炒银鳕鱼
辣炒鱿鱼丝
拌干明太鱼丝
酱牛蒡
酱莲藕
酱花生
腌大蒜

Part 2 辣椒酱

辣炒覃鱼
辣炖排骨
辣酱炒螃蟹
辣酱拌面
辣炒年糕
烤干明太鱼
春川铁板鸡
辣鸡翅
炒干明太鱼

Part 3 大酱

大酱汤
大酱粥
贝壳大酱汤
大酱煎豆腐
大酱烤鲑鱼
大酱拌鱿鱼
大酱饭团
大酱呷哺呷哺
牛肉大酱
蔬菜包饭
麻婆豆腐

Part 4 韩餐一品料理

Part 5 私房菜

Part 6 面、粥、饭

Part 7 泡菜

<<金成淑的幸福料理>>

章节摘录

版权页：插图：

<<金成淑的幸福料理>>

编辑推荐

《金成淑的幸福料理》是由新世界出版社出版的。

<<金成淑的幸福料理>>

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>