

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

图书基本信息

书名：<<大长今宫廷御膳 第三部>>

13位ISBN编号：9787535744470

10位ISBN编号：7535744478

出版时间：2005-11

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：崔真欣

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>

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

前言

看着调料夹在一片片白菜叶之间，我们就不由自主地想到泡菜那美妙的味道。谁面对美味佳肴不感到幸福呢？美味佳肴就是一种传递人们心中快乐的载体。

当初接到MBC电视台编写此书的邀请时，我犹豫了很久。

，因为宫廷制度是很少为外人所知的，这使我苦思冥想如何展现宫廷的美味佳肴。

然而，细细想想，现在我们日常生活中的饮食不就是从宫廷菜肴演变而来的吗？从材料到制作方法，再到餐桌的摆设方式，这些继承和发扬了宫廷饮食文化的东西，让人倍感亲切和温暖。

一些人或许还在想我们现在吃的食物是不是就是当时宫中的一道御膳呢。

MBC电视台拍摄的电视剧《大长今》以独特的方式介绍了朝鲜时代宫廷中那些造型精美、让人倍感亲切的美味佳肴，深受人们的喜爱。

现在，我们可以通过本书，看到那些过去只出现在宫廷中的菜肴。

希望富有韩国特色的宫廷饮食文化得以继承并且发扬光大，使韩国的美食闻名于世。

和一个人享用美食相比，为大家精心准备菜肴或许更有意义，、真的希望在以后的日子里，我们可以每天用精心制作的美食来装扮我们的餐桌，让生活更有滋味。

最后，感谢MBC电视台和(株)帕兰公司为此做出的努力。

韩国烹饪研究家 崔真欣

2004年1月

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

内容概要

本套节目由梁美京、韩国著名的料理专家李宗任亲自操刀示范，全程详细讲解，剔出关键环节重点的示，实用易学。

学做韩式宫廷料理的同时，您

还可以重温《大长今》剧中精彩情节、感受韩国传统文化。

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

作者简介

作者：(韩国)崔真欣

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

书籍目录

京拌槐木芽芹带彩丝炭烤牛肉片烤沙参煎三样煎莲藕煎辣林又煎大虾蛤肉烧烤煎茄子煎牡蛎煎什锦什锦串葱肉串水芹肉串槐木芽肉串色菜肉串白井羔肉串凤雏豆腐茄子盒黄瓜盒鱼肉卷三蔬拼盘汤炙桔梗肉香蕨菜肉丝水芹

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

章节摘录

芹带彩丝 材料: 水芹菜1捆, 牛肉片200克, 红辣椒3个, 鸡蛋3个, 松子2大匙, 盐少许。

醋拌辣椒酱: 辣椒酱2大匙, 酱油1大匙, 白糖1大匙, 醋2.5大匙。

做法: 1.将水芹菜摘洗干净, 去叶留茎, 放入煮开的盐水中焯一下后捞出, 投入凉水中迅速冷却, 然后捞出并挤掉水分。

2.将牛肉片切成3厘米长、0.4厘米宽的牛肉条, 炒熟。

3.将红辣椒切成两半, 去子, 切成和牛肉条一样大小的条, 炒熟。

4.将鸡蛋的蛋白和蛋黄分开, 放少许盐后打散(注意不要起沫), 分别放入油锅中煎成蛋白皮和蛋黄皮, 冷却后也切成和牛肉条一样大小的蛋白条和蛋黄条。

5.将松子的黑尖去掉。

6.先把一根水芹菜放在手上, 把牛肉条、红辣椒、蛋白条、蛋黄条等横放在水芹菜上面, 放上松子, 再用水芹菜捆上几圈, 固定。

7.将彩色的凉拌水芹漂漂亮亮地摆在盘子上, 将醋拌辣椒酱调好并盛在碟中一同端上。

小提示: 水芹菜要新鲜, 以茎白叶绿的为上品。

功效: 水芹菜含有丰富的钙、维生素A、维生素B、维生素c, 是一种碱性食品, 味香独特, 可增进食欲, 起到发汗、保温的作用, 有助于治疗感冒, 对高血压、动脉硬化、便秘、贫血患者也有益。

P28-29

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

编辑推荐

韩国著名料理专家崔真欣教授亲自主理，《大长今》御厨最高尚宫韩尚宫梁美京亲身呈献，重温《大长今》精彩片断教你亲自泡制宫中御膳。

韩国大型历史剧《大长今》在全亚洲掀起热潮，其中的韩式宫廷厨房文化，令观众大开眼界。“氧气美女”李英爱饰演的长今、“贤淑典范”梁美京饰演的韩尚宫等做过的佳肴美食不计其数，而宫中的皇室御膳，包括蒸类、汤类、泡菜、大酱等料理无不令观众垂涎三尺。

本书为带来了这些珍馐美食的制作方法，让你在家自己动手，就可一饱口福！

本书还配有一张制作过程DVD方便你学习。

<<大长今宫廷御膳 第三部>>

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>