

<<家常滋补韩食>>

图书基本信息

书名：<<家常滋补韩食>>

13位ISBN编号：9787538152364

10位ISBN编号：7538152369

出版时间：2008-1

出版时间：辽宁科学技术

作者：许英玉,杨跃祥,李求学

页数：91

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>

<<家常滋补韩食>>

内容概要

中韩两国一衣带水，两国传统文化一脉相承，传统饮食文化深受中国的影响。尤其是中韩建交之后，两国间经济贸易文化不断往来，饮食文化的交流也日益加深，韩式餐饮遍及祖国各地。

韩剧《大长今》的热播，更使韩国料理风靡全国，有越来越多的中国人喜欢上了韩餐，更以吃韩餐为时尚。

韩菜肴种类繁多，制作工艺和用料复杂（从电视剧《大长今》中，就能领略一二）。

本书作者将20多年制作韩国料理的经验汇集成书，收录了百余种经典韩国菜肴，从选料、清洗、加工、腌渍，到烹制一一详细解脱，既保持了韩国料理的特色与品味，又注重菜肴的养生滋补功效，非常适合喜爱韩国料理的读者参考使用。

<<家常滋补韩食>>

作者简介

许英玉，女，朝鲜族，国家一级厨师。

1985年开始经营韩国料理餐厅，相继在北京中关村、人民大学和北京大学经营过韩国料理餐厅。

1986年曾担任天津市政府第一饭店等韩国料理餐厅厨师长，曾受到韩国资深厨师，曾受到韩国资深厨师李贞植的亲传。

<<家常滋补韩食>>

书籍目录

酱类 大酱 辣椒酱 烤肉汁 烤肉酱 料油 调味酱 醋辣酱泡菜类 萝卜块泡菜 小萝卜泡菜
辣白菜 圆白菜泡菜 黄瓜泡菜 辣椒萝卜泡菜 小葱泡菜 小白菜泡菜 西葫芦泡菜 水泡菜 炒
螃蟹 炒芦笋 西葫芦炒海蛎子 炒米糕条 炒八爪鱼 炒小银鱼 香肠炒鹌鹑蛋 辣白菜炒口蘑炸
类煎类烤类酱烧类汤锅类火锅类主食类

<<家常滋补韩食>>

章节摘录

插图：

<<家常滋补韩食>>

编辑推荐

《家常滋补韩食》由辽宁科学技术出版社出版。

<<家常滋补韩食>>

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>