

<<泡菜类>>

图书基本信息

书名：<<泡菜类>>

13位ISBN编号：9787538915860

10位ISBN编号：7538915869

出版时间：1970-1

出版时间：黑龙江朝民

作者：首尔文化社编辑部

页数：83

译者：宁海

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>

<<泡菜类>>

内容概要

《泡菜类(1)(朝汉对照)》全面介绍基本泡菜中常用泡菜、乡土泡菜、现拌泡菜、过冬泡菜等的制作方法。

公开了韩国最高料理研究专家们的泡菜提味秘诀。

全面介绍初学者所必需的从用料的初加工到切法、提味法、腌渍法、应用烹调法等技术。

携带方便,目录分类清晰,料理制作步骤详细、浅显易懂,是单身人士、新婚主妇的良师益友。

<<泡菜类>>

作者简介

作者：(韩国)首尔文化社编辑部 译者：宁海

<<泡菜类>>

书籍目录

PART 1常用泡菜小白菜泡菜牡蛎萝卜块泡菜小白萝卜泡菜黄瓜夹馅泡菜萝卜秧泡菜萝卜秧水泡菜韭菜泡菜香葱泡菜萝卜片水泡菜白泡菜PART 2美味泡菜·现拌泡菜现拌黄瓜泡菜小白菜辣小根蒜鱼酱拌小根蒜现拌素什锦现拌白菜现拌韭菜PART 3过冬泡菜整棵辣白菜包泡菜海鲜萝卜片泡菜香葱辣鱿鱼泡菜芥菜泡菜苦蕒菜泡菜萝卜缨泡菜小白萝卜水泡菜PART 4乡土泡菜青辣椒包馅泡菜青辣椒泡菜苏子叶卷青椒青大蒜泡菜青大蒜拌鱿鱼鲈鱼酱洋葱夹馅泡菜桔梗泡菜牛蒡泡菜老面瓜泡菜酱泡菜萝卜干鱿鱼泡菜花蟹萝卜块泡菜泡菜材料的选择

<<泡菜类>>

编辑推荐

对材料的选择、制作的工艺和顺序给予了详尽的说明，只要照着做就会制作出可口美味的韩国料理。

《韩国料理家常美食系列：美味小菜（3）（韩汉对照）》中表示的材料计量单位 1杯 - 200毫升，常用的玻璃杯也是200毫升。

1大匙 - 15毫升，用饭勺盛满带尖的程度。

2大匙 - 2.5饭勺。

1/2大匙 - 2/3饭勺。

1小匙 - 5毫升，1/3饭勺，或用茶勺盛满带尖的程度。

一把 - 100克，用一只手轻轻抓材料的程度，或用拇指和食指夹到面条的程度。

<<泡菜类>>

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>