

图书基本信息

书名：<<韩国料理家常美食系列（中韩）>>

13位ISBN编号：9787538915884

10位ISBN编号：7538915885

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>

内容概要

《美味小菜（3）（朝汉对照）》全面介绍韩国最高料理研究专家们推荐的餐桌基本小菜、干汁小菜、酱菜、海鲜酱的制作方法，分类介绍用不同材料制作不同美味小菜的方法。

《韩国料理家常美食系列：美味小菜（3）（朝汉对照）》详细介绍从材料的初加工到切、调成淡、入味、出锅装盘等初学者所必需的料理技术。

料理量以肉眼、手感可估摸的四人份作为标准。

携带方便，随时可供查阅。

目录分类清晰，轻松查到料理菜单。

料理制作步骤详细、浅显易懂，《韩国料理家常美食系列：美味小菜（3）（朝汉对照）》是单身人士、新婚主妇的良师益友。

书籍目录

PART 1 基本小菜拌萝卜干辣椒酱蒜薹油腐酱小土豆清蒸苏子叶鱼酱土豆酱大豆酱藕酱牛蒡丝辣牛蒡酱牛肉酱鸡肉鱿鱼酱鹌鹑蛋酱蛤蜊肉酱明太鱼子酱海带PART 2 干汁小菜酱海兔炒干虾辣椒酱炒鱼青辣椒炒鱼清蒸青辣椒青辣椒酱红蛤青辣椒酱鹌鹑蛋拌干鱿鱼炒鱿鱼丝辣椒酱炒鱿鱼丝辣椒酱烤面条鱼脯海带炒面条鱼脯炒石莼紫菜PART 3 酱菜拌咸黄瓜拌酱黄瓜拌咸青辣椒拌酱沙参酱苏子叶酱蘑菇酱大蒜辣椒酱拦酱萝卜酱青辣椒拌酱蒜苔PART 4 海鲜酱酱螃蟹辣牡蛎酱拌鱿鱼酱拌蛤蜊酱拌明太鱼子酱拌明太鱼肠酱

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。

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>