

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：9787538915891

10位ISBN编号：7538915893

出版时间：1970-1

出版时间：黑龙江朝鲜民族出版社

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

《炖菜&火锅》公开了韩国最高料理研究专家们的炖菜、火锅的提味秘诀，对韩国最高料理研究专家推荐的每天必吃的乡土炖、鲜鱼炖、海鲜炖，以及边炖边吃的火锅等的制作方法作了全面的介绍，其内容涵盖了初学者所必需的从用料开始的切（材料的削切）、调（味道的调制），装（装盘）的全部步骤，毫无保留地传授炖菜、汤的调制秘诀。

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

书籍目录

PART 1 家乡炖大酱炖小根蒜大酱炖青辣椒清蚰酱炖豆腐大酱炖田螺大酱炖海鲜大酱炖萝卜大酱炖裙带菜菜茎土豆炖猪肉辣白菜炖猪肉白菜帮炖豆渣辣白菜炖豆渣辣炖水豆腐虾酱炖角瓜PART 2 鲜鱼炖·海鲜炖鲜明太鱼辣汤鳕鱼辣汤鳕鱼清汤绿鱼辣汤绿鱼清汤老头鱼(鮫鱈鱼)汤辣白菜炖棒鱼罐头花蟹汤角瓜炖鱿鱼豆腐炖鲜虾豆腐炖明太鱼子酱辣椒酱炖海螺PART 3 即席火锅海鲜火锅牡蛎火锅八爪鱼蘑菇火锅牛肉蘑菇火锅豆腐火锅油腐袋火锅鳕鱼煎火锅火腿拉面火锅牛肠面条火锅面条火锅辣白菜饺子火锅汤味提味法炖菜烹饪法

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>