

<<韩式料理制作详解>>

图书基本信息

书名：<<韩式料理制作详解>>

13位ISBN编号：9787544240819

10位ISBN编号：7544240819

出版时间：2009-4

出版时间：南海

作者：诺琴华

页数：194

译者：许泽琼

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>

## <<韩式料理制作详解>>

### 前言

这本食谱是专为想做地道韩式料理的读者准备的。

现在，市场上有不少韩国料理食谱，但这些食谱基本上都只是简单地收录了一些被改造后的韩国菜。

本书要教你做的则是原汁原味的韩式料理，因为本书的作者是一名地道的韩国主妇。

她在韩国首尔开办了一家韩式料理学校，学员大多是韩国的家庭主妇，学员们将这些菜肴带入了韩国千家万户的日常生活中。

书中所体现出来的韩国风味正是韩国当前的烹饪书或杂志上的美食专栏所描述的风味。

这些菜肴完全源自韩国传统菜肴，是韩国文化遗产中食物与调料完美结合的产物。

韩式料理以其独特风味而闻名，在韩国，每个家庭都有自己的调味方式。

直到现在，每位刚结婚的新娘都要花较长一段时间跟她的婆婆学习该家族的菜谱，了解其精妙之处，以便更好地照顾自己丈夫的饮食。

对希望依个人口味而丰富自己的菜肴的中国读者而言，这是一本再合适不过的韩式料理食谱。

本书中呈现的是依照韩国人的口味，历经多年改造而形成的流行菜肴。

本书中的有些菜肴是首次被翻译过来的。

按顺序编排的烹饪程序分解图谱，使菜肴的准备过程变得简单明了，而术语汇编又能使读者更好地了解每种原料，以便读者对每道菜能有一个更好的全盘把握。

希望本书的出版能拓展对韩式料理感兴趣的读者制作佳肴的范围，并能让他们享受到纯正韩国料理带来的快乐。

## <<韩式料理制作详解>>

### 内容概要

韩式料理烹饪程序分解图谱荟萃，韩国传统饮食原料术语大汇编，即使是初学者，也能轻松制作出原汁原味的韩式料理，享受到纯正韩国料理带来的快乐！

本书介绍了近200道纯正韩式料理，不仅网罗了一些最流行、最著名的菜肴，还介绍了一些只有韩国人才知道的、地道的本土菜肴，同时，还展示了韩国新娘礼宴、家常酒宴、团年宴等传统韩国宴会的菜式安排。

详尽细致的制作步骤解说，直观的全真彩色图案，将初学者一步步带入妙不可言的韩式料理殿堂。

<<韩式料理制作详解>>

书籍目录

前言 配菜小贴士 韩国的饮食文化 煮菜·汤菜·蒸菜 牛脰汤 白萝卜炖牛排 酸辣三宝 肉丸汤 仔鸡汤 五彩锅仔 五彩牛肉干锅 干锅牛肠 干锅鸡仔炖菜·红烧菜·酱爆菜 炖牛排 牛肉蔬菜卷 红烧排骨 白切肉 牛肉炒粉 双丝爆牛肉 炒年糕 红烧猪肉 三鲜炒肉 泡菜炒肉 火爆双脆 红烧童子鸡 红烧牛肉 土豆烧牛肉 酱爆牛肉卷 匠心笋筒 葵花献肉 糖醋排骨 酱爆鸡块 酥炸鸡块 烧烤菜·油炸菜 烧烤牛肉 烧烤牛排 烤牛肠 烧烤猪肉 烧烤猪排 香辣烤肉 盛装烤鸡 炸牛肉 杏仁牛肉串 香炸牛肉卷 炸鸡腿 煎锅类·串烤类 生鲜肉·白切肉汤·水煮鱼类·炖锅·大杂烩蒸锅·爆炒锅·酱锅烧烤类·油炸类·串烧类·油煎类 蔬菜沙拉·凉菜·生肉片收类·豆腐类·豆类 米饭类·粥类·面条类 年糕类·甜点类·饮品类 韩国泡菜·基本配菜·基本调料菜式安排

<<韩式料理制作详解>>

编辑推荐

《韩式料理》介绍了韩国本土料理厨技大公开！  
近200道地道的韩式料理制作详解，网罗韩国时下最流行、最著名的菜肴，首次对外介绍那些只有韩国人才知道的韩国本土料理，将初学者一步步带入妙不可言的韩式料理殿堂。

<<韩式料理制作详解>>

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>