

<<韩国料理招牌菜>>

图书基本信息

书名：<<韩国料理招牌菜>>

13位ISBN编号：9787807225874

10位ISBN编号：7807225874

出版时间：2008-7

出版时间：辽宁民族

作者：梁香子

页数：115

译者：金惠连

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>

<<韩国料理招牌菜>>

内容概要

本书中精选55款地道易做的韩式美味，从经典名吃到当前最Hot的营养料理，都配有精美详细的图解，一步步教您在家中轻松制作。

难以抗拒的鲜爽滋味，好学易做的营养美食，就在本书中，赶快来学做一道吧！

<<韩国料理招牌菜>>

作者简介

作者：(韩国)梁香子 译者：金惠连

<<韩国料理招牌菜>>

书籍目录

泡菜/酱菜类 黄瓜泡菜 包泡菜 萝卜片泡菜 萝卜条酱菜 黄瓜条酱菜凉菜/熟菜类 凉拌萝卜
凉拌桔梗 凉拌黄瓜 凉拌沙参 七色什锦拌菜类 拌什锦 汤平菜 干明太鱼丝团 芥末拌菜汤/
炖/锅仔类 虾酱炖豆腐 炖海鲜 丸子汤焖菜/膳类 焖排骨 焖鸡块 焖干明太鱼 角瓜膳 半熟鸡蛋 黄瓜膳
鱼膳 鸡蛋羹饼/炙类 肉饼 海鲜饼 香菇饼 煎酿辣椒 肉散炙烧烤类酱/炒类米饭/粥类面/饺子类
生肉片类饭后甜点类

<<韩国料理招牌菜>>

章节摘录

插图：泡菜/酱菜类黄瓜泡菜制作方法黄瓜用精盐搓揉洗净，切成5厘米段。

黄瓜两端各留出1厘米剖十字刀，用盐水腌渍。

在黄瓜剖刀处撒入精盐，使黄瓜腌的更快。

韭菜切0.5厘米大小，加入葱花、蒜、生姜、辣椒面、精盐拌匀，做成泡菜馅。

腌好的黄瓜用清水洗净，沥去水分后，往刀口处填馅。

在剩余的泡菜馅碗内加入少许水，淋在黄瓜上即成。

<<韩国料理招牌菜>>

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>