

<<韩国美食DIY(VCD)>>

图书基本信息

书名：<<韩国美食DIY(VCD)>>

13位ISBN编号：9787883528944

10位ISBN编号：7883528947

出版时间：大连音像出版社有限公司

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>

## <<韩国美食DIY(VCD)>>

### 内容概要

多款韩国料理烹调过程全教授：

韩国料理别有风味，富于特色，以营养价值和特别的味道而闻名。

其饮食由各种蔬菜、肉类、鱼类共同组成。

其中泡菜（发酵的辣白菜）、海鲜酱（盐渍海产品）、豆酱（发酵的黄豆）等各种发酵食品久负盛名。

无论是烤肉、泡菜，还是糕点，五颜六色的视觉享受，是韩国料理的最大特点。

韩国料理不仅好吃，而且好看，一方面保持食品原有的新鲜色彩，另一方面又通过料理展现出美食的不同形态！

颇具特色的韩国调味料：

韩国菜中使用的基本调料有盐、酱油、辣椒酱、黄酱、醋和糖等，香料有生姜、胡椒、辣椒、香油、芝麻盐、葱、大蒜、花椒等。

韩国菜与其他国家的饮食菜肴相比，烹制任何一道菜都至少要放五六种调料，因而颇具特色。

口感独特的“辣”：

“辣”是韩国料理的主要口味之一，但这种辣却与别的辣有所不同：川菜辣是麻辣，透着鲜美；湘菜的辣是火辣，直冲冲的，不加任何掩饰；韩国菜的辣却入口醇香，后劲十足，会让你着着实实地把汗出透。

不同层次的“甜”：

韩国料理很多都有淡淡的甜味，不过，都是不同层次的甜味。

烤肉中放了芝麻，是一种浓郁而热情的甜味；泡菜以辣为主，但也透着淡淡的清甜味；而大酱汤显现的是鲜甜味……

<<韩国美食DIY(VCD)>>

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>