

<<韓國料理step 1、2、3>>

图书基本信息

书名：<<韓國料理step 1、2、3>>

13位ISBN编号：9789866293634

10位ISBN编号：9866293637

出版时间：旗林

作者：程安琪，李香芳 著

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>

<<韓國料理step 1、2、3>>

內容概要

「大長今」烹飪顧問 李香芳，廚藝名師 程安琪，兩大名廚攜手合作，教你80道最經典的韓國料理；從備材、調味到動手做，詳細清楚的烹調3步驟，你也可以做出美味道地的韓國家常風味菜。

<<韓國料理step 1、2、3>>

作者簡介

程安琪，大學畢業即隨母親傅培梅女士學習烹飪，已有30多年的烹飪教學經驗，並有豐富的電視烹飪教學節目主持經驗，曾與母親主持台視「傅培梅時間」，並主持台視「美食大師」、太陽衛視「讀賣中國菜」、新加坡電視「名家廚房」、國寶衛視「國寶美食」等烹飪節目，親切認真的教學、仔細的解說受到許多觀眾喜愛。

著作有：香噴噴熱炒上菜、一喝就有幸福感的54道好湯、這個夏天只想吃涼麵、外傭學做中國菜、料理，這麼簡單：安琪老師開給廚房新手的5堂課、拌一拌，涼菜端上桌、好吃豆腐、請客、無肉令人瘦、廚房講義等食譜書。

李香芳，韓劇「大長今」烹飪顧問，1976開設香苑中國傳統料理店，1980慶熙大學中國烹飪教授，1984-2003韓國KBS/MBC/SBS電視台中國菜教學，1987李香芳中國料理學院開設，1993中國上海料理學校名譽校長擔任，1994韓國延世大學外食產業修業2期，韓國延世大學外食產業會長，1995韓國漢城大學外食產業修業2期，韓國漢城大學外食產業副會長，2000加入韓中交流協會特別會員，2002-2004韓國EBS電視台「最高料理秘訣」烹飪演出，2002-韓國FoodChanel「CookingChina」演出，2002-2004韓國不倒翁公司料理比賽裁判，2003茉莉花連鎖餐廳事業設立，2003韓國世宗大學課中國烹飪課程設立，2003/8月中國上海錦江集團料理顧問，2003/9月李香芳中國茉莉花餐廳開業。

<<韓國料理step 1、2、3>>

書籍目錄

PART 1：巧思主食變化多泡菜炒飯甜辣年糕年糕釀肉綠豆煎餅魷魚煎蔥餅營養石鍋飯泡菜飯糰韓式煎餃什錦麵疙瘩豆芽石鍋飯石鍋拌飯韓式冷麵紫菜飯糰香菇煎餅海鮮蔥餅涼拌麵線PART2：豐美熱菜齊上桌燉牛排煎燒豆腐天婦羅燒煎蔬菜肉餅釀青椒餅煎節瓜牡蠣煎香煎魚片醬牛肉什錦炒粉絲章魚串辣炒章魚辣炒肉片泡菜炒豬肉辣煮雞魷魚塞糯米飯烤牛小排醬煮豬肉蔬菜炒小墨魚烤牛肉串韓式烤肉小魚蘆筍拌茄子海鮮炒豆芽辣鳳爪黃瓜竹筍絲香煎肉丸雞排骨菜包白切肉烤牛排骨人蔘炖排骨PART3：多樣涼拌喜分享蜜黑豆三色蔬菜涼拌雙色菜蜜汁蝦乾魚乾炒綠椒炒魷魚絲涼拌螃蟹什錦蘿蔔捲涼拌黃瓜韓國白菜泡菜黃瓜泡菜辣拌海螺涼拌涼粉醋拌魷魚糖醋魷魚捲糖醋海帶芽涼拌娃娃菜ART4：鮮甜湯鍋好味道帶魚湯海鮮豆醬湯人蔘雞湯牛肉海帶湯雜燴湯年糕湯香菇火鍋辣魚湯螃蟹湯煮海鮮湯豆醬蛤蜊湯泡菜豬肉湯魚子湯辣豆花湯細絲牛肉湯海鮮豆腐湯蘑菇烤肉涮涮鍋

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>