

<<最经典地道的日韩料理>>

图书基本信息

书名：<<最经典地道的日韩料理>>

13位ISBN编号：9787506489737

10位ISBN编号：7506489732

出版时间：2012-10

出版时间：中国纺织出版社

作者：李健伟 编

页数：144

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>

## <<最经典地道的日韩料理>>

### 内容概要

萝卜泡菜、泡菜饼、石锅拌饭、人参鸡汤、牛尾汤、大酱汤、韩式烤肉、炒米条、三文鱼刺身、天妇罗寿司卷、和风豚骨拉面、乌龙面.....

是不是口水直流？

满桌的美食，心动的话，现在就跟着大厨大伟开始学习！

## <<最经典地道的日韩料理>>

### 作者简介

李健伟，高级西餐烹调师，高级营养保健师，“金勺奖”大厨。他师从著名西餐烹饪大师，先后就职于国贸饭店、嘉里中心饭店、东方君悦大酒店等多家涉外星级酒店，后担任中国著名美食杂志《贝太厨房》特约编辑、食品造型师及贝太厨艺生活沙龙客座讲师。曾多次以主厨和特聘嘉宾的身份参与热播大众美食栏目《食全食美》、《快乐生活一点通》的录制，深受观众的喜爱；并与北京电视台、上海SVP影视制作中心联手主办了多期美食讲座和评选活动。

## <<最经典地道的日韩料理>>

### 书籍目录

与日韩料理的第一次亲密接触

10 了解日韩饮食文化

12 日韩家庭厨房中的秘密

18 能够一手掌握的美味料理——寿司、饭团

22 最爱健康荞麦面

Part1 开胃小菜：餐餐必备的华丽配角

26 白菜泡菜

28 萝卜泡菜

30 苏子叶

31 拌桔梗

32 金枪鱼蛋卷

33 蒜香油菜心

34 香果魔芋

35 韩式辣味牛板筋

.....

Part2 传统汤品：传承久远的浓香精华

46 泡菜汤

48 大酱汤

50 豆芽菜蛤蜊汤

51 白菜猪骨汤

52 人参鸡汤

54 牛肉海带汤

55 手工豆腐汤

.....

Part3 传统主菜：垂涎欲滴的纯正诱惑

70 安东炖鸡

72 蒸煮猪排骨

74 纳豆拌鲑鱼

75 韩式烤肉

76 韩式拌杂菜

78 炒米条

79 辣炒猪肉

80 炸蔬菜

.....

Part4 美味主食：最正宗的日韩乡土民情

98 牛肉石锅拌饭

99 什锦蔬菜石锅拌饭

100 墨鱼鱿鱼片石锅拌饭

102 爽口泡菜炒饭

104 金枪鱼泡菜炒饭

105 朝鲜荞麦冷面

106 明洞手擀面

107 韩国冷拌面

108 韩式肉丁炸酱面

110 韩式火锅面

<<最经典地道的日韩料理>>

.....

## <<最经典地道的日韩料理>>

### 章节摘录

版权页：插图：日韩家庭厨房中的秘密 调料篇 辣香甘美——辣椒粉 就算你没有去过韩国，也肯定看过韩剧，吃过韩国料理吧！

对韩国菜最初的印象就是那满桌的红色。

大大小小的盘子、碗，都是红红的颜色。

制作韩国菜，辣椒粉可是必备的材料。

与中国的辣椒粉不同，韩国的辣椒粉颜色不仅又红又艳，口感上辛辣中还带有一丝甜味。

所以最辣的韩国菜也会有一丝甘味入口。

在韩国，辣椒粉的价格不菲，颜色最为漂亮红艳的辣椒粉，称之为“金粉”也不为过！

其实辣椒粉的制作很简单，就算我们不在韩国，也能制作出口感一级棒的辣椒粉。

制作正宗的韩国料理，可以在辣椒粉中加入少许细砂糖，只要一点点，就可以达到意想不到的效果了！

**鲜香浓郁——鱼露** 市售的瓶装鱼露的主要成分是鳀鱼汁、盐、糖、水，经常作为海鲜食材的蘸汁。

鱼露口感鲜甜，因此中国南方及某些东南亚地区会将鱼露当成酱油来使用。

但鱼露与酱油最大的差异是，鱼露不仅具有咸味，还有甘甜的鲜味。

鱼露又称味露，它的制作工艺主要是用海鱼加上盐腌渍后，使其发酵后蒸馏所得。

鱼露本身闻起来腥味比较重，但轻尝后却又觉得其滋味清爽可口、鲜美无比。

**清爽怡人——泡菜汤头** 泡菜汤头是一种非常清爽的饮品，在吃烤肉的时候，配上一碗泡菜汤头，清爽怡人，爽口舒心。

只要将腌渍好的泡菜，配以清水、米酒、白糖搅拌均匀，熬煮至沸腾，这样就使泡菜汤头的味道非常浓郁了。

**秘密武器——石锅拌饭酱** 一般韩国家庭都是自制辣酱、大豆酱的，石锅拌饭酱也不是单纯的甜味辣椒酱。

将辣椒酱、味噌、生抽、姜汁、蒜泥、香油、熟芝麻搅拌均匀后，即为正宗的石锅拌饭酱。

**清爽这一口——水泡菜** 制作水泡菜也非常简单。

只要将圆白菜、白萝卜洗净，切片，用盐搅匀后，腌渍，青红椒切细丝，用纱布包将辣椒粉裹严，盛入容器中，加入清水、盐、糖、辣椒粉，密封冷藏一天即可。

**百变灵动——味噌** 味噌是由黄豆发酵而制成的，一般为糊状，是日韩地区的主要调味料。

味噌用途广泛，除了味噌汤外，还可以作为凉拌菜的淋酱、火锅汤底、各式烧烤的蘸料等。

味噌不宜久煮，所以煮汤时一定要最后放入味噌，搅拌均匀后，略煮一下便关火，以免味噌的香气流失，只留下浓重的咸味。

<<最经典地道的日韩料理>>

编辑推荐

<<最经典地道的日韩料理>>

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>