

<<学做地道韩国菜>>

图书基本信息

书名：<<学做地道韩国菜>>

13位ISBN编号：9787506493314

10位ISBN编号：7506493314

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：张善镛

页数：159

字数：216000

译者：韩素华

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>

<<学做地道韩国菜>>

内容概要

畅销全球20多万册，其秘密在于 《学做地道韩国菜》这是一位韩国妈妈，用心，而非用大脑写出的菜谱 历时30年的积累，细节处贴心的阐释 手把手的教您做真正原汁原味的韩国菜！

<<学做地道韩国菜>>

作者简介

张善镛，韩国一位普通的家庭主妇，因《一位韩国妈妈的厨房笔记》一跃成为万众瞩目的畅销书作者，在厨房里，每当闪现好主意时，迅速记在小纸片上，30年后，集结成一本包含各类美食的菜谱，书中事无巨细的选材、做法、烹饪诀窍，无不体现出浓浓的母爱。

<<学做地道韩国菜>>

书籍目录

Chapter

ONE

米饭&粥

6泡菜与豆芽拌饭

7皇家蘑菇饭

8紫菜包饭

10蔬菜拌饭

12甜米球红豆粥

13南瓜粥

14鲍鱼粥

14松仁粥

Chapter

TWO

汤&汤菜

16韩国圆白菜汤

16海带汤

17牛肉高汤

17干鱼高汤

18绿豆粉条牛肉汤

19牛肉汤

20辣牛肉汤

22萝卜清汤

22菠菜豆芽汤

23炖辣泡菜

23大酱炖菜

24炖嫩豆腐

24炖豆腐脑

25炖绿鳕鱼

25炖香辣鱼

Chapter

THREE

小炒&凉拌

27拌韩国白萝卜丝

28炒牛肉黄瓜

29拌干萝卜叶

30炒西葫芦皮

31拌嫩蕨菜

32翻炒风铃草根

33凉拌菠菜

34炒豆芽菜

34酸甜黄瓜沙拉

35炒土豆丝

36炒韩国白萝卜丝

Chapter

FOUR

<<学做地道韩国菜>>

烧菜&炖菜

38蒜酱汁烧土豆

39小蘑菇嫩青椒

40油煎豆腐

41红烧鱼

42蜜汁莲藕

43红烧贻贝

44腌牛肉煎豆腐

45炖牛蒡

46炖牛排

47酱炖鸡

48红烧鸡肉

49蒜姜汁炖猪排

50传统炖牛寸排

52炖鸡肉片

53炖猪肉

54炖干绿鳕鱼

55鱼子鸡蛋羹

Chapter

FIVE

烧烤&煎

57烤小牛排

58烤牛肉

59烤香辣猪肉

60烤猪排

61炙香辣鱿鱼

62烤鸡肉

62烤沙参

63烤牛肉和松蘑

64煎肉饼

65煎牛肉片

65煎鱼排

66绿豆饼

68土豆饼

69煎芹菜虾饼

70煎鲜香菇

Chapter

SIX

泡菜

72传统辣泡菜

74新式辣泡菜

76泡萝卜

78酿黄瓜泡菜

79水泡菜

80嫩萝卜泡菜

81白萝卜水泡菜

82黄瓜泡菜

<<学做地道韩国菜>>

83香醋沙司白萝卜卷

Chapter

SEVEN

腌菜&小配菜

85腌黄瓜

86腌韩国白萝卜

86腌青椒

87酱汁黑豆

88酱牛肉

89翻炒干鱼

90三色调味干绿鳕鱼

91香辣炖猪肉

Chapter

EIGHT

正餐

93香葱饺子

94年糕汤

96水饺

98韩式锅贴

99凉米饭泡菜汤

100辣炒小章鱼

102牛排汤加嫩卷心菜叶

102糯米球海带汤

103浓豆浆

103泡菜面条

104宴会面条

105煎泡菜猪肉饼

105蔬菜炒饭

106海鲜饼

108皇家沙锅

111小牛排汤

112海鲜芥末沙拉

114拌橡子凉粉

115拌绿豆凉粉

116九折阪

119煎泡菜串

120黄瓜酿牛肉蘑菇

122蔬菜蒸鱼

124荞麦冷面

126豆腐火锅

128菌类火锅

130鲷鱼火锅

132生菜包饭

134韩式杂烩

136蔬菜沙拉烤牛肉

Chapter

NINE

<<学做地道韩国菜>>

甜点

138红豆馅

139白米糕

140豆面甜米球

141蜜饯香椽球

141肉桂柿饼汤

142高粱球

143枣香松仁米果

144月牙糕

146韩国醪糟

147打糕

148糯米糕 / 甜米糕

150花饰糯米饼

151红枣糯米糕

152韩国餐桌摆放

155韩餐必备配料

158韩餐常用调味汁

<<学做地道韩国菜>>

章节摘录

版权页：插图：过去火锅是在特殊场合才吃，若必须做时，下面是一些提示。

1.鸡蛋。

4人份的火锅需要5个鸡蛋，蛋黄与蛋清分开。

取2大匙蛋黄煎4块饼。

蛋清也同样操作。

煎好牛肚，就煎挂蛋液的蘑菇。

混合剩下的蛋黄、蛋清，给牛肉、鱼排等挂蛋液煎。

2.肉丸裹面粉。

可以把肉丸放进盛面粉的有盖塑料容器，摇晃滚匀。

3.用剩下的食材可制作绝妙的高汤，用香菇泡过的水就非常提鲜的作用。

要想简单，可以用如下做法。

牛肉和鱼排煎熟，并切成小块，加酱油、香油、黑胡椒、葱花调味。

牛肉、鱼排、洋葱混合，铺在锅底，层层码好牛排和鱼排，加入香菇、蛋黄和蛋白条、韩国青椒、红椒、松仁、白果点缀。

倒入热高汤，没过食材。

小牛排汤 材料 1000克小牛排，250克洋葱，250克韩国白萝卜，2杯绿豆粉条 A牛排调料 1大匙葱花，1大匙蒜蓉，1/2茶匙黑胡椒，1大匙汤酱油，2茶匙盐 B牛排蘸汁 1大匙酱油，1大匙葱花，1茶匙炒芝麻碎，1滴白醋 C其他 6瓣蒜，1/2大匙黑胡椒粒，3片姜，葱花适量 做法：1牛排若没有分开则先将其分开，去掉多余的脂肪并冲洗。

2锅中加水，烧开，牛排加入煮2~3分钟，沥干，冷水冲洗。

3洋葱去皮，切开，萝卜切大块，均放入锅中，加12杯水、烧开，小火煮熟后，加牛排、6瓣蒜、黑胡椒粒再炖2小时，加3片姜略烧一会，熄火。

4牛排和萝卜捞出，高汤过滤，约有8杯牛排高汤，撇除汤中脂肪。

5萝卜切2厘米×4厘米长方形块。

牛排隔6毫米打花刀，加调料A调味。

6温水浸泡2杯绿豆粉条，再切7厘米长段。

7牛排高汤和牛排再次煮开，放入绿豆粉条煮软，盛碗，撒葱花到汤上。

8调料B混合，与汤一起上桌，用来蘸牛排。

<<学做地道韩国菜>>

编辑推荐

《学做地道韩国菜:分享韩国妈妈30年厨房秘籍》畅销全球20多万册，其秘密在于：这是一位韩国妈妈，用心，而非用大脑写出的菜谱，历时30年的积累，细节处贴心的阐释，手把手的教您做真正原汁原味的韩国菜！

<<学做地道韩国菜>>

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>