第一图书网, tushu007.com

<<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

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！

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

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

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

甜点
138红豆馅
139白米糕
140豆面甜米球
141蜜饯香橼球
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

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有提鲜的作用。
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。

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！

第一图书网, tushu007.com

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