第一图书网, tushu007.com

<<从0开始做韩餐烧烤>>

图书基本信息

书名：<<从0开始做韩餐烧烤>>

13位ISBN编号：9787515801636

10位ISBN编号：7515801638

出版时间：2012-6

出版时间：中华工商联合出版社

作者：王青，周学武　主编

页数：100

字数：100000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

精选韩国地道烧烤菜品制作详解，600幅彩图制作全程关键步骤实景再现，后附特色食材选购指南及替代选择。

第一图书网, tushu007.com

<<从0开始做韩餐烧烤>>

书籍目录

Part1 韩餐烧烤入门篇
Part2 学做经典韩餐——烧烤
Part3 搭配烧烤的韩餐——汤
附录：特色食材选购指南

章节摘录

版权页： 插图： 韩国烧烤的特色 提起韩国料理，就不能不说它的烧烤。
烧烤是韩国料理中的重要组成部分。
不过同样是烤肉，韩餐与中餐却有很大不同。
中餐中的烤肉是将事先腌好的肉放在烤炉上，用炭火烤制；而韩餐的烧烤严格讲应算一种“煎肉”，它是在烤盘上先刷薄薄的一层油，然后再把牛排、牛舌、牛腰及海鲜、生鱼片等各种材料放在上面烤熟。
因为食材不与炭火直接接触，所以比较干净卫生，一般煎到八分熟或刚熟就可以食用了，口感嫩爽。
蘸上正宗的韩式配料，再用生菜将熟肉包起来吃，这是韩国烧烤一种独特的吃法，牛肉的微微醇香溢满口腔，甜中带酸的辣酱汁滑过唇齿，清新爽口，鲜美嫩滑，荤素搭配别有一番风味。
在口味上，韩国烧烤的特点是酸、甜、辣。
“辣”是韩国料理的主要口味之一，但这种辣却与川菜、湘菜、泰国菜的辣有所不同，有人曾经这样描述过，川菜的辣是麻辣，透着鲜美；湘菜的辣是火辣，直冲冲的，不加任何掩饰；泰国菜辣中带甜，辣得粗犷，带有浓郁的热带风味；而韩国菜的辣却入口醇香，后劲十足，会让你着实地把汗出透。
韩国烧烤主要以牛肉为主。
牛里脊、牛排、牛舌、牛腰，还有海鲜、生鱼片等都是韩国烧烤的材料，尤以烤牛里脊和烤牛排最有名。
其肉质的鲜美爽嫩，让每一个品尝过的人都回味无穷。
韩国烧烤除了烤肉种类丰富之外，其配菜也是多种多样，有辣白菜、酸黄瓜、青菜等，形成了完整的吃法和菜系，是标准的正餐。
韩国饮食礼仪 韩国是一个极重礼仪的国家，下面给大家介绍一下韩国饮食礼仪。
不能端起饭碗吃饭 韩国人认为，端起饭碗吃饭不合规矩。
如果到韩国家庭做客或有韩国客人在场，出于尊重，要记得桌子上的饭碗是不能用手端起来的，而且也不能用嘴直接去接触桌上的饭碗。
因为在韩国人的观念里，“你吃饭又没人抢，干吗要抓着碗不放呢？
是不是担心别人抢你的饭吃？
”所以，一定要把碗放在桌上，用勺子一口口地吃，而另一只手也得听话，既然不端碗，就老老实实地藏在桌子下面。
至于碗盖，可以取下来随意放在桌上。
在炕上吃饭的坐法 在炕上吃饭时，男人要盘腿而坐，女人要右膝支立——这种坐法只限于穿韩服时使用。
现在的韩国女性平时不穿韩服，所以只要把双腿收拢在一起坐下就可以了。
坐着点好菜后不久，饭馆的大妈就会端着托盘向你走来，她会先从托盘中取出餐具，然后是饭菜。
在餐桌旁吃饭的坐法 韩国人的餐桌是矮脚的小桌，宾主席地盘腿而坐。
年青人要在长辈面前跪坐在自己的脚底上，绝不能将双腿伸直，否则会被认为是不懂礼貌。
如果房间太小，可以将餐桌摆在院子里，铺上席子便可。
用餐习惯 韩国人用餐的习惯是不大声说话、咀嚼声音小、尽量不谈商业话题。
他们认为，吃饭是休息、享受的时候，伤脑筋的话题应尽量少提。
给长辈倒酒时得用双手，喝时得侧身、手掩以示敬意。
有趣的是，如果你看到韩国人给你倒上一杯7分满的白酒，千万别介意，这是出于“盈则满”的儒家理念，蕴含着祝福的意味；而且，他们只为别人倒酒，自己的酒杯是不倒的，“劝酒、劝酒”，要人家劝了，帮着倒了酒，才能喝。

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