<<家常滋补韩食>>

图书基本信息

书名:<<家常滋补韩食>>

13位ISBN编号: 9787538152364

10位ISBN编号:7538152369

出版时间:2008-1

出版时间:辽宁科学技术

作者:许英玉,杨跃祥,李求学

页数:91

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

<<家常滋补韩食>>

内容概要

中韩两国一衣带水,两国传统文化一脉相承,传统饮食文化深受中国的影响。

尤其是中韩建交之后,两国间经济贸易文化不断往来,饮食文化的交流也日益加深,韩式餐饮遍及祖 国各地。

韩剧《大长今》的热播,更使韩国料理风靡全国,有越来越多的中国人喜欢上了韩餐,更以吃韩餐为时尚。

韩菜肴种类繁多,制作工艺和用料复杂(从电视剧《大长今》中,就能领略一二)。

本书作者将20多年制作韩国料理的经验汇集成书,收录了百余种经典韩国菜肴,从选料、清洗、加工、腌渍,到烹制一一详细解脱,既保持了韩国料理的特色与品味,又注重菜肴的养生滋补功效,非常适合喜爱韩国料理的读者参考使用。

<<家常滋补韩食>>

作者简介

许英玉,女,朝鲜族,国家一级厨师。

1985年开始经营韩国料理餐厅,相继在北京中关村、人民大学和北京大学经营过韩国料理餐厅。 1986年曾担任天津市政府第一饭店等韩国料理餐厅厨师长,曾受到韩国资深厨师,曾受到韩国资深厨师李贞植的亲传。

<<家常滋补韩食>>

书籍目录

酱类 大酱 辣椒酱 烤肉汁 烤肉酱 料油 调味酱 醋辣酱泡菜类 萝卜块泡菜 小萝卜泡菜 辣白菜 圆白菜泡菜 黄瓜泡菜 辣椒萝卜泡菜 小葱泡菜 小白菜泡菜 西葫芦泡菜 水泡菜 炒螃蟹 炒芦笋 西葫芦炒海蛎子 炒米糕条 炒八爪鱼 炒小银鱼 香肠炒鹌鹑蛋 辣白菜炒口蘑炸类煎类烤类酱烧类汤锅类火锅类主食类

<<家常滋补韩食>>

章节摘录

插图:

<<家常滋补韩食>>

编辑推荐

《家常滋补韩食》由辽宁科学技术出版社出版。

<<家常滋补韩食>>

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