第一图书网, tushu007.com

<<韩国食客>>

图书基本信息

书名：<<韩国食客>>

13位ISBN编号：9787538441383

10位ISBN编号：7538441387

出版时间：2009-6

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：（韩）许英万，食客料理组 著，金丽娜 译

页数：199

译者：金丽娜

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

●在本书中能够看到有关料理材料的详细说明，通过“食材要这样选择”可以选择更好的材料，了解什么样的材料最新鲜，如何鉴别优质材料的真假。

●在每道料理前面，我们可以了解到对本道料理更多的饮食评价，包括饮食文化、营养成分、健康食疗等等。

●每道料理都配有详细的步骤图操作说明，通过“料理高手告诉你”可以了解到关于本道料理更多的烹饪知识、操作要点和关键步骤提醒。

●在每道料理名字旁，会提示这道料理的3点贴士：　　分钟——制作此料理所需的时间。

千卡——以1人份为标准时计算的热量。

人份——料理计量是制作料理的最基本单位，如果以4人份为标准，酱菜、乳酱类等是可储存的食品，因此以1天的量为标准。

作者简介

许英万，《食客》作者简介，1974年在“韩国日报新人漫画展”中以《寻找家》获奖后，许英万正式出道，在之后的30年里他不断发表作品，在韩国漫画界获得了最高人气。
许英万逐渐成为大漫画家开始被更多的读者认可。
有一部分作品拍成了电影和连续剧，一些作品的收视率还曾经

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

Part 01　准备篇Part 02　料理篇　珊瑚菜粥　豌豆粥　羊栖菜荏胡麻粥　黄花菜饭　新芽拌饭　水芹拌面　八爪鱼面　豆馅蒸糕　艾叶饼　江米条　金达菜花饼　马蹄叶糯米包饧　米肠　东来葱饼　干甘苔饼　除皮叶饼　牛脊骨饼　牛皮莱粥　荏胡麻粥　红豆糯米团粥　鸡肉鲍鱼粥　大麦土豆拌饭　白豆土豆饭　土豆皮糕　白鳞鱼糕　角瓜饺子汤　鱿鱼拌面　小萝卜叶面　松仁面　凉豆面　玉米片汤　包菜饼　粳米花糕　黑芝麻饼　樱桃糕　鱿鱼米肠　生莱饼　海鲜蔬菜饼　豆腐饼　绿豆粥　南瓜粥　牛奶粥Part 03　材料篇

章节摘录

插图：Part03材料篇材料1沙参参在春季没有胃口时，可以择下嫩叶做拌菜、生吃根或蘸上调料烤着吃都可以。
沙参整个根像蛤蟆的表面一样凹凸不平，沙参又称“白参”“土当归”“老参”“家参”等。
它同人参、玄参、丹参、苦参一起成为五参之一。
沙参按种类可分为田沙参、水沙参、红沙参。
一般的野沙参，生长在深山丛林中，开草绿色的花，长多年生藤蔓式的草，生长在深山的干燥土壤中，产地主要在亚洲。
沙参像许多藤蔓植物～样，以其他草或树枝为支撑物爬上去，根较粗。
叶子为长长的椭圆形，每个节都相互错开，但在茎的最后端4个节相互接近聚拢。
切开茎就会散发出香气，流出白色的汁。
沙参的花为浅绿色，一般在8～9月朝向地面开花。
花的一端分为5岔向后卷起，花的里侧带有接近棕色的耦合色斑点。
沙参在春季可以择下嫩叶，拌菜吃或生吃根、蘸上调料烤着吃。
据说秋季的沙参最好，多在春季没胃口时吃。
据说沙参生命快近的时候里面会充满水，如果喝上这种水就有如同吃上山参般的功效。
沙参味道又甜又苦，人食用后可以起到滋养、强身、解毒、健胃和调节胃功能的作用，缓解咳嗽和预防感冒，强健肺和脾脏、肾脏。
还具有降血压作用，对烦躁、乳腺炎等疾病也很有效果。
它能使肺功能活跃，调节内脏。
沙参对易惊、心D痛、发热等症状也有不错的效果。
沙参的根笔直而且白又粗，表面的皱纹不太深，大小正好、杂根少的为佳。
在寒冷的地方生长3年以上的香气才好。
好的沙参大体来说细而又笔直，香气浓，里面无芯、柔和。
上面部位1厘米内长有2～3个浅浅的骨，在切成半时流出很多汁。
在沙土中生长的沙参又长又大，在泥土中生长的则嫩又小。

编辑推荐

《韩国食客:包饭·粥饼》：前所未有的正宗料理全书，韩国饮食，经典荟萃。
汇集320道韩国传统菜肴，4200余张彩图详解，带你品尝最正宗的韩食料理。

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