

<<美味小菜-3>>

图书基本信息

书名：<<美味小菜-3>>

13位ISBN编号：9787538914719

10位ISBN编号：7538914714

出版时间：2007-1

出版时间：黑龙江朝鲜民族出版社

作者：首尔文化社编辑部

页数：83

字数：40000

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>

<<美味小菜-3>>

内容概要

全面介绍韩国最高料理研究专家们推荐的餐桌基本小菜、干汁小菜、酱菜、海鲜酱的制作方法。分类介绍用不同材料制作不同美味小菜的方法。详细介绍从材料的初加工到切、调成淡、入味、出锅装盘等初学者所必需的料理技术。料理量以内眼、手感可估摸的四人份作为标准。携带方便，随时可供查阅。目录分类清晰，轻松查到料理菜单。料理制作步骤详细、浅显易懂，本书是单身汉、新婚主妇的良师益友。

<<美味小菜-3>>

书籍目录

PART1 基本小菜 拌萝卜干 辣椒酱蒜薹 油腐酱小土豆 清蒸苏子叶 鳗鱼酱土豆 酱大豆 酱藕 酱牛蒡丝 辣牛蒡 酱牛肉 酱鸡肉 鱿鱼酱鹌鹑蛋 酱蛤蜊肉 酱明太鱼子 酱海带PART2 干汁小菜 酱海兔 炒干虾 辣椒酱炒鳀鱼 青辣椒炒鳗鱼 清蒸青辣椒 青辣椒酱红蛤 青辣椒酱鹌鹑蛋 拌干鱿鱼 炒鱿鱼丝 辣椒酱炒鱿鱼丝 辣椒酱烤面条鱼脯 海带炒面条鱼脯 炒石莼紫菜PART3 酱菜PART4 海鲜酱

<<美味小菜-3>>

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>