第一图书网, tushu007.com

<<韩国料理家常美食系列（中韩 >

图书基本信息

书名：<<韩国料理家常美食系列（中韩）>>

13位ISBN编号：9787538915907

10位ISBN编号：7538915907

出版时间：1970-1

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

译者：宁海

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

《煎炸类（5）（朝汉对照）》介绍酥脆的煎食类和味香的炸食类食品的制作方法。
详尽介绍韩国最高料理研究专家们的炸食类、煎食类食品的烹调经验和烹调秘诀。
料理量以肉眼、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，《韩国料理家常美食系列：煎炸类（5）（朝汉对照）》是单身人士、新婚主妇的良师益友。

第一图书网, tushu007.com

<<韩国料理家常美食系列（中韩　>

书籍目录

PART 1 煎食类角瓜煎牛肉角瓜煎蛤蜊肉煎豆腐圆饼煎文蛤酱饼煎金枪鱼辣白菜煎金枪鱼煎牡蛎煎牛肉丸子辣白菜煎土豆煎土豆饼海鲜煎香葱海鲜煎韭菜煎土豆奶酪玉米煎素什锦煎绿豆饼煎什锦蘑菇辣白菜香葱串土豆煎卷心菜蘑菇煎牛肉串PART 2 炸食类炸鸡肉什锦炸海鲜炸牡蛎炸什锦炸南瓜南瓜油炸糕炸茄子奶酪炸什锦豆菠萝沙司炸蘑菇苏子叶糖醋肉炸海鱼奶酪智利沙司炸鲜虾番茄沙司炸大虾炸大牛肉片炸牛肉丸子炸鸡肉蔬菜卷焖鸡块花生辣沙司炸鸡块咖喱沙司炸猪肉煎炸相配的沙司、调味酱煎食类、炸食类提味法

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

对材料的选择、制作的工艺和顺序给予了详尽的说明，只要照着做就会制作出可口美味的韩国料理。

《韩国料理家常美食系列：美味小菜（3）（韩汉对照）》中表示的材料计量单位　　1杯－200毫升，常用的玻璃杯也是200毫升。

1大匙－15毫升，用饭勺盛满带尖的程度。

2大匙－2.5饭勺。

1／2大匙－2／3饭勺。

1小匙－5毫升，1／3饭勺，或用茶勺盛满带尖的程度。

一把－100克，用一只手轻轻抓材料的程度，或用拇指和食指夹到面条的程度。

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