

<<韩国经典料理100>>

图书基本信息

书名：<<韩国经典料理100>>

13位ISBN编号：9787544703871

10位ISBN编号：7544703878

出版时间：2008-06-01

出版时间：译林出版社

作者：韩福真,韩福丽,黄慧性

页数：444

译者：陈香华

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>

<<韩国经典料理100>>

前言

韩福真 每个人天生都有自己的福分。
也许是我的名字中有“福”字，所以一直以来，我似乎比别人更有福气，顺顺利利地活到了现在。
如要说我有什么特别的福气的话，那就是“口福”，因为我经常能品尝到各种山珍海味。

托母亲的福我很早就能够品尝出各种食物的美味。
随着年龄和经验的的增长，我做菜的手艺也日渐成熟，亲手做出的菜能与他人分享，更让我感到莫大的欢喜。

随着季节的变化，为了收集各种珍贵的食材，我不辞辛苦更加深深体会到韩国饮食的精髓和美味，四处寻找新鲜的茶叶、竹笋、梅子、松菇、苇鱼、黄河豚、川蟹等，同时也努力不懈地学习世界各国美食的优点。

我通过在国外教授韩国菜，也得以领悟到如何从中将优缺点相互撮长补短。

我的母亲黄慧性女士奉献了毕生精力研究和发扬韩国传统饮食文化。
二十八年前，她为了促进宫中饮食成为国家重要无形文化财产而孜孜不息，默默耕耘。
后来母亲也在师承的韩上宫去世后，被指定为人间文化财产，担当传承宫中传统饮食的责任。
如今，何其有幸，母亲千辛万苦一手所创办的事业已经交由我们三姐妹来继承。

尽管岁月会流逝，传统却应被正确地传承。
饮食之事，太过于寻常，所以不少人犹豫是否该将其划入文化一环。
不过，饮食代表每个民族独特的文化形式，这是无可置疑的。
一百多年前旧文献中的晓钟羹、悦口子汤、水晶脍、宫中烤牛肉、石榴汤、惜吞饼等这些名称优雅的食物已渐渐被人所遗忘，取而代之的是像大骨醒酒汤、部队火锅、牛头汤饭、烤全猪等庸俗的菜名。
对此，我们负有将那些优良的传统饮食文化传给下一代的使命。

五年前当我读到玄岩社所出版的“我们不能不知道”系列丛书中有花、树、蝴蝶、草编文化等主题书时，我非常感动，对作者也无比钦慕。

当时，服饰学的元老石宙善教授正应邀参与“韩国服饰一百种”的出刊商讨。
石教授不仅是服饰史专家，平素亦对传统饮食十分关切，曾将自己珍藏的古董炊具和饮食文献赠送给我们，并经常鼓励我们三姐妹全心全意地继承母亲的事业。
我们三姐妹虽因工作各在一方，但一直想把母亲一生所累积的各种有形、无形的材料整理出版，嘉惠学子，并通过培训来传承韩国传统饮食文化。

不久之后我们全家聚在一起讨论了有关《韩国经典料理100》一书的出版。
可能是三人之中平时我较勤于收集资料，加上在大学任教，可利用寒暑假的长假撰写，结果撰写的重担落到我身上。

接下这份工作后，我不敢怠惰，充分利用时间，整整耗时三年才得以将其完成。

书成之后，比原来预定的分量多出许多，于是决定分成两册出版。

书终于要呈现在读者面前了，我无法按捺心中的忐忑不安。
我希望这是一本谁都能读的饮食书。
如果这本书能够成为“韩国饮食典故”或者是“韩国饮食指南”的话，我将为这莫大的成就而感到心满意足。

在此，要特别感谢给予本人执笔机会的玄岩社赵根台社长，总编刑兰玉，以及编辑部的程车林和黄钟焕。

在编辑过程中他们不厌其烦地编辑、修改、校正拙稿，如做菜般投入切、煮、蒸、煎、炒、炸、烧、烤、调等全副精力，最后终于为读者端上了可口美味的佳肴。

最后，愿将本书献给从不服老、至今仍然充满活力的母亲作为她八十大寿的礼物，敬祝母亲能长命百岁。

此外，还要向一路走来，始终用爱心关照我的福丽、福善姐致上最诚挚的谢意。

1998年11月 春川东面獐子胡同

<<韩国经典料理100>>

内容概要

饮食文化是一个民族独特的文化形式。近年来，随着中韩两国文化的交流，韩国美食也迅速升温，精美绝伦的菜肴让人叹服，各种珍馐盛宴让人垂涎不已，不仅受到时尚一族的追捧，也走进了普通百姓家。韩国料理重视养生，讲究自然营养的养生术。本书作者长期从事研究韩国传统饮食，深得韩国饮食文化的精髓，并以传承韩国传统饮食文化为己任，耗时三年成就此书。本书图文并茂，全面收入民间食疗秘笈，详解韩国美食的烹饪步骤，不仅是韩国美食的百科，更是韩国饮食文化的鉴赏。

<<韩国经典料理100>>

作者简介

作者：(韩国)韩福真 (韩国)韩福丽 (韩国)黄慧性 译者：陈香华

<<韩国经典料理100>>

书籍目录

序

一、米饭、粥、面类

米饭

杂粮饭

黄豆芽饭, 泡菜饭

拌饭

年糕汤

白粥, 红豆粥, 豆粥, 绿豆粥

奶粥, 松子粥, 黑芝麻粥

鲍鱼粥, 鸡肉粥, 酱汤粥, 葵菜粥

薏苡米浆, 米饮, 粟米饮, 南瓜米糊

清酱汤面, 面神仙炉, 鱼腹铮盘

冷面

居阿象饺子, 扁首

面疙瘩, 鸡汁刀切面

豆汁面, 芝麻汁面

二、汤、羹、砂锅类

酱汤饭, 牛肉浓汤, 牛杂碎汤

参鸡汤

鲜鱼辣汤

泥鳅汤

神仙炉

辣牛肉酱汤, 辣味鸡丝汤

醒酒汤

狗酱汤

干明太鱼清汤

豆酱汤

砂锅豆酱汤, 清曲酱砂锅

豆渣砂锅, 豆腐脑砂锅

醃汁汤锅

冷汤

三、糕饼、点心、茶饮类

四、腌渍食物类

<<韩国经典料理100>>

章节摘录

插图：做松糕首先将大米泡水，磨成粉末用细网筛筛过。

水滚开加盐，倒入大米粉中，不断搓揉直到表面光滑柔软为止。

覆盖湿布，以免干掉。

松糕的内馅可放去皮豆馅或是豇豆、绿豆、新豆、栗子、大枣、柿饼、荳胡麻、芝麻等。

豆沙馅的制法是豆先浸泡去皮，放入锅中蒸烂，用筛子筛过，调入蜂蜜和桂皮粉搅拌。

豇豆、绿豆馅的制法亦同。

新豆连皮一起煮熟再去皮，栗子去壳后切细块，煮熟软即可。

大枣或柿饼去核切细，芝麻炒过再捣碎成粉末，加糖一起用。

捏松糕时，先搓成直径2-3厘米粗的长条，再切成一块松饼分量的小块，放在手掌中搓成圆形。

以拇指压入中心，捏挤出空间，包入内馅，开口对折捏紧。

松糕可捏成大大小小，各式各样，如小贝壳或是像栗子一样小巧玲珑。

也有表面刻意留下明显的手捏痕迹，或是做到如小孩拳头般大小。

蒸笼底铺上松针，做好的松糕摆好一层，铺上松针，再摆入松糕，如此安置妥善，充分蒸熟。

取出蒸好的松糕，稍浸冷水，拿掉松针，捞起抹上香油即完成。

祭祀用端上祭桌的松糕，用口大且深的厚木碗盛装，松糕一个个摆好堆高以后，最上面放染了颜色、三角形状的各色小松糕装饰，才会好看。

<<韩国经典料理100>>

编辑推荐

《韩国经典料理100》：最符合亚洲人饮食习惯的文化食谱，提示东方民族健康长寿的深层奥秘，全面收入民间食疗秘籍及美食百科。

懂得吃，更精通如何吃，烹饪步骤图文详解，于美食中品鉴文化。

最符合东方人饮食习惯的健康文化食谱，掌握长寿民族健康与烹饪美味的深层奥秘。

正宗韩国料理一网打尽，感官味蕾的奢华之旅。

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>