

<<韩国美食>>

图书基本信息

书名：<<韩国美食>>

13位ISBN编号：9787807058762

10位ISBN编号：7807058765

出版时间：2009-2

出版时间：冬明 成都时代出版社 (2009-02出版)

作者：冬明

页数：115

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>

<<韩国美食>>

前言

近年来，由于韩国影视文化的广为传播，被我们称为“韩流”的韩国文化，在我国大受欢迎，经久不息。

韩国菜作为韩流中的主要组成部分，已经越来越被中国民众所接受。

韩同人称自己的料理为“韩食”，主要分为烤肉料理、汤、火锅料理及蔬菜料理。

韩国人的日常饮食是米饭、泡菜、大酱、辣椒酱、咸菜、八珍菜和大酱汤，常采用家常蔬菜或海滨鲜食入馔，并以五谷为主食，利用色调取悦食客，辅以鲜辣味道引发食欲，再配以特色酱料增加食味，展示了富有风味的乡土料理。

其中，泡菜、石头火锅、韩国烤肉、人参鸡等，都是非常具有特点，广为人知的菜品。

韩国餐饮受古代皇宫生活方式的影响，比较注重形式，讲究餐具。

在韩国，即使是一般家庭，也会使用精美的不锈钢筷子、铜碗等餐具。

韩国人在用餐途中，还特别讲究礼仪，比如说与长辈一起用餐时，长辈先动筷子后晚辈才能动筷；不要把匙和筷子搭放在碗上，不要端着饭碗和汤碗吃饭，等等。

在本书中，不仅详细介绍了如何腌制各种风味泡菜，调配料理中用到的各款酱料，各种地道韩国菜的选材和烹制，还具体讲解了韩国菜的器皿跟用餐礼仪。

希望通过这本书，大家不但可以体会到韩国菜的地道美味，还能充分享受吃的过程中的乐趣。

<<韩国美食>>

内容概要

《韩国美食》由国际美食大厨倾情传授韩国料理烹调技巧，教授韩国最地产的烹调技法，做最原味的经典韩国料理。

教你从选材到烹调，煮出入口醇香、热辣浓郁、辣中有甜的韩国风情，炮制风味十足的地道韩国料理。

。

<<韩国美食>>

书籍目录

资讯篇古风盎然的韩国饮食文化韩国蒂口感：入口醇香，辣中有甜尊贵精致的皇家御膳美味的民间佳肴常用的作料和调味品叹为观止的韩国泡菜百花竞放的地方特色菜菜例篇开胃头盘1.雪梨泡菜2.白菜泡菜3.海胆刺身4.三文鱼刺身滋补靓汤1.牛排骨汤2.牛肉辣汤3.牛尾汤4.人参炖鸡汤5.豆腐脑辣汤6.泡菜汤7.明太鱼汤8.海带汤9.大酱汤10.狗肉煲美味火锅1.海鲜火锅2.牛肉火锅面3.鱼片火锅4.蘑菇火锅5.泡菜火锅6.火腿豆腐火锅营养主菜1.烤五花肉2.烤调味猪扒3.烤胸叉肉4.烤牛舌5.LA牛排6.烤牛里脊7.烤鸭肉8.烤羊肉9.烤鸡肉10.鱼露烤多春鱼11.烤秋刀鱼12.烤黄花鱼13.烤鳗鱼14.烤带鱼15.炸蔬菜鱿鱼16.炸什锦蔬菜17.炸大虾18.泡菜炒肉19.泡菜青椒鱿鱼20.炒八爪鱼 21.鲍鱼炒芦笋 22.翡翠虾球 23.大蒜蒸甲鱼24.蒸鸡蛋25.炖牛尾26.鲑鱼炖泡菜27.葱油蒸帝王蟹28.炖牛排29.鸡肉炖土豆30.煎沙尖鱼31.拌明太鱼32.生拌牛肉33.煎豆腐34.蔷薇豆腐35.发菜烩鲜菇36.泡菜包肉丰盛主食1.韩式拌饭2.石锅拌饭3.人参牡蛎石头饭4.鲍鱼鱼翅糯米饭5.紫菜寿司6.甜萝卜寿司 7.炒年糕8.开心面 9.快餐面10.杂酱面11.辣什锦拌面 12.炒粉丝 13.煎打糕 14.韭菜饼 15.海鲜葱饼 16.泡菜饼17.南瓜饼18.土豆饼19.绿豆饼

<<韩国美食>>

章节摘录

插图：

<<韩国美食>>

编辑推荐

通过《韩国美食》，大家不但可以体会到韩国菜的地道美味，还能充分享受吃的过程中的乐趣。

敬告：本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。

家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与其性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。

如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。

品尝世界美食煮出异国风情，做最原汁原味的经典韩国料理。

韩国料理别有风味，富于特色，以高营养价值和入口醇香、辣中有甜的味道闻名。

韩国人称自己的料理为“韩食”，主要分为烤肉料理、汤、火锅料理及蔬菜料理，其中泡菜、海鲜酱、豆酱等各种发酵食品久负盛名。

无论是烤肉、泡菜，还是糕点，都能带给我们五颜六色的视觉享受，这也是韩国料理的主要特点。

雪梨泡菜、人参炖鸡汤、明太鱼汤、狗肉煲、烤五花肉、烤牛里脊、炸蔬菜鱿鱼、炸什锦蔬菜、蔷薇豆腐、鲍鱼鱼翅糯米饭、紫菜寿司、炒年糕、海胆刺身、牛尾汤、大酱汤、海鲜火锅、烤牛舌、烤黄花鱼、炸大虾、生拌牛肉、石锅拌饭、海鲜葱饼、辣什锦拌面、煎打糕。

VCD专业影视传媒 打造高清影像

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>