

<<杨桃文化·新手食谱系列 41 ~ 45>>

图书基本信息

书名：<<杨桃文化·新手食谱系列 41 ~ 45>>

13位ISBN编号：9787810367899

10位ISBN编号：7810367897

出版时间：2004-8

出版时间：汕头大学出版社

作者：陈富春 等

页数：46

字数：20000

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

本套食谱完整收录各款中西美食，从经典美味、家常菜色到热门小吃，带你进入幸福的美食天堂，教你餐餐吃出美味与健康；西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

赶快来学几道美味时尚佳肴的烹调方法，招待你的至亲好友吧！

本书收集了50道道地韩式风味的小菜，经过老板娘巧手与巧思，每道都是去芜存菁的上选佳肴，不仅口味完全表现出韩式传统风味，更将韩国小菜特有的清脆爽口、营养不油腻原原本本呈现在读者面前，不须亲自到韩国都能品尝到最正宗的韩国味。

作者简介

孙积娥，韩籍华人，喜爱美食与旅游，对料理亦十分有趣。

在韩国生活十几年的时光，对于韩国料理的许多做法与典故都有着相当深入的认识与了解。

目前定居于台北，退休后，因为机缘与兴趣和老公一起开设了“北仓洞”韩式料理，更加点燃了对于料理的热情，为了让自家餐厅能不断地

书籍目录

目录 韩国小菜常用材料搜密 家常风味泡菜篇 切片白菜泡菜 白菜泡菜 淡味白菜泡菜 高丽菜泡菜 水泡菜 萝卜泡菜 葱泡菜 小白菜泡菜 青江菜泡菜 萝卜丝泡菜 黄瓜泡菜 韭菜泡菜 油菜泡菜 泡菜衍生吃法 炒泡菜 泡菜炒饭 番茄粥 泡菜锅 肉桂柿子茶 久存风味小菜篇 凉拌螺肉生腌鱿鱼辣炒小鱼干拌炒樱花虾辣味生腌螃蟹淡味生腌螃蟹凉拌紫菜凉拌莲藕凉拌桔梗酱煮莲藕酱煮紫苏炖黑豆即食风味小菜篇 生腌蚵仔炒鱿鱼炖带鱼排骨炖萝卜萝卜炖鱿鱼凉拌鱿鱼凉拌山茼蒿凉拌凉粉凉拌粉丝凉拌茄子韩式沙拉凉拌黄豆芽什锦冷菜辣拌芦笋蒜炒什锦菇清炒什蔬韩式寿司

章节摘录

插图

编辑推荐

料理简单来说，就是由食材、火候和厨艺所组成的，任何一环都相当重要且不可缺少，而其中最容易被忽略，却也最不可缺少的料理角色就属“酱汁”了！

而一般人对酱料的想法，总认为它就是料理的调味汁罢了。

如果你还认为“酱”是制作料理可有可无的食材就真的太可惜了，因为酱料之所以不被公布、甚至不被注重的原因，就在于它代表了一个厨师的生命和专业，而且一个好的厨师都必需有能力做出美味的独家酱料，甚至研发自己的酱汁秘方才能立足餐饮界；也就是如此，酱料的国度版图在无形间不断扩大，悄悄掌握我们餐桌生活的酸甜苦辣.....

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>