

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

图书基本信息

书名：<<大长今宫廷御膳 第一部>>

13位ISBN编号：9787535744456

10位ISBN编号：7535744451

出版时间：2005-11

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：李钟任

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>

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

内容概要

最近播放的描写宫廷饮食的电视剧《大长今》倍受观众青睐。

《大长今》之所以引起人们的关注，是因为该剧结构严谨、情节生动、扣人心弦，同时展示了丰富多彩的宫廷料理。

《大长今》的热播也同时唤起了人们对远离现实生活的宫廷御膳的浓厚兴趣。

此时MBC电视台和(株)帕兰公司对剧中的宫廷御膳以DVD和图书的形式予以出版发行，令人顿感欣慰。

饮食代表着一个国家的文化，尤其是宫廷饮食中蕴涵着无数的智慧，体现了当时的文化内涵、通过严格的管理、系统的研究，宫廷御膳达到了非常高的水平，营养材料搭配合理、制作方法科学，可谓我国优秀的传统饮食。

此外，宫廷御膳的选料和用料非常讲究，花色品种华丽多样，是典型的“慢食”(Slow Food)。

由于宫廷御膳的选料和用料严格，制作方法精细多样，制作过程极其繁琐，因此一般人很少接触，也很少亲自制作。

因此，本书在介绍12种宫廷御膳的同时，还准备了在家里也能做的12种现代料理。

在此衷心感谢大家通过电视剧《大长今》关心宫廷御膳，希望宫廷御膳今后能够继续得到大家的喜爱。

如果您能够通过阅读本书，使家里的饭桌上增添一道美味可口的宫廷御膳，使您的家庭更加幸福美满，我将感到十分荣幸。

韩国烹饪研究家 李钟任

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

作者简介

作者：(韩国)李钟任

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

书籍目录

蒸大虾松虾凉拌猫炙(烤肉)烤牛肉和生拌：京菜三色奏乐元宵饼和花煎鲷鱼面鲜鱼清汤竹筒饭石锅营养饭竹笋菜莲藕沙拉和柿子沙拉酱牛头肉炖蘑菇牛头肉苏子叶包饭海参馒头(蒸饺)煎炒馒头(煎饺)生姜熟实果(姜卵)五味果脯豆腐锅仔豆腐蘑菇汤牛肉蘑菇烤串辣味牛肉蘑菇串油煎沙参饼干沙参糯米煎饼

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

章节摘录

书摘烤牛肉和生拌凉菜 材料：牛肉(里脊肉)300克，新鲜松茸菇2朵，银杏5粒，松子末1小匙。

凉拌材料：小白菜3棵，韭菜30克，生参1根，梨1/5个，栗子3个，枣5个。

凉拌调料：辣椒面1小匙，小鱼酱(玉筋鱼酱)1大匙，盐、芝麻油若干。

烤肉调料：蜂蜜1大匙，梨汁2大匙，酱油2大匙，柚子清1大匙，芝麻油1大匙，苏子油1大匙，芝麻盐1大匙，生姜汁1小匙，胡椒粉适量。

做法：1 将牛肉切成0.5厘米厚的块，在上面划上几道口子，以便入味，然后放入梨汁和蜂蜜中浸渍30分钟。

2.把牛肉放进烤肉调料里再腌渍30分钟。

3.把松茸菇切成薄片，银杏略炒后剥皮、切成两半。

4.烤盘上过油，烤牛肉和松茸菇。

5.把凉拌材料切成细丝，用凉拌调料拌匀。

6.把烤好的牛肉装盘，上面撒点松子末。

7.盘子的另一边放蘑菇，上面放点银杏，再放上凉拌材料。

小提示：1.在电视剧《大长今》中，几乎都是清淡的食物，这是因为当时朝鲜还没有引进辣椒粉。

2.牛肉如果是烧烤或做排骨，可先用梨汁腌一下，这可以使牛肉的肉质变得更嫩。

如果想在短时间内使牛肉的肉质变嫩，可以用猕猴桃(也称奇异果)的汁代替梨汁，但不能过量，否则牛肉会变得太软。

烧烤时，肉要切得厚一些，所以要选牛里脊肉、牛肋间肉。

P29插图

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

媒体关注与评论

书评韩国著名料理专家李宗任教授亲自主理，《大长今》御厨最高尚宫韩尚宫梁美京亲身呈献，重温《大长今》精彩片断教你亲自泡制宫中御膳。

韩国大型历史剧《大长今》在全亚洲掀起热潮，其中的韩式宫廷厨房文化，令观众大开眼界。

“氧气美女”李英爱饰演的长今、“贤淑典范”梁美京饰演的韩尚宫等做过的佳肴美食不计其数，而宫中的皇室御膳，包括蒸类、汤类、泡菜、大酱等料理无不令观众垂涎三尺。

本书为带来了这些珍馐美食的制作方法，让你在家自己动手，就可一饱口福！

本书还配有一张制作过程DVD方便你学习。

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

编辑推荐

韩国著名料理专家李宗任教授亲自主理，《大长今》御厨最高尚宫韩尚宫梁美京亲身呈献，重温《大长今》精彩片断教你亲自泡制宫中御膳。

韩国大型历史剧《大长今》在全亚洲掀起热潮，其中的韩式宫廷厨房文化，令观众大开眼界。“氧气美女”李英爱饰演的长今、“贤淑典范”梁美京饰演的韩尚宫等做过的佳肴美食不计其数，而宫中的皇室御膳，包括蒸类、汤类、泡菜、大酱等料理无不令观众垂涎三尺。

本书为带来了这些珍馐美食的制作方法，让你在家自己动手，就可一饱口福！

本书还配有一张制作过程DVD方便你学习。

<<大长今宫廷御膳 第一部>>

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>