<<韩式家常菜>>

图书基本信息

书名:<<韩式家常菜>>

13位ISBN编号: 9787538146486

10位ISBN编号:7538146482

出版时间:2006-1

出版时间:辽宁科技出版社

作者: 李香芳

页数:83

字数:70000

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

<<韩式家常菜>>

内容概要

吃惯了一般口味的家常菜,一定很想换换口味吧!韩国人的日常饮食,究竟和中式料理有何不同? 韩国人自家的凉拌小菜究竟如何来做?

大长今烹饪顾问李香芳女士为您带来地道的韩式家常菜:16道凉菜、21道热菜、14道汤与锅、10道主食,共51道佳肴,让您今年尝尝不一样的韩式家常料理。

这是一本图文并茂的韩国家常菜介绍本。

书中内容主要包括了凉菜、热菜、锅菜、汤与主食的制作方法。

介绍详细,又配有相应的图片,可操作性较强。

<<韩式家常菜>>

书籍目录

凉菜 蜜黑豆 凉拌三色菜 凉拌双色菜 蜜汁虾干 鱼干炒绿椒 炒鱿鱼丝 凉拌螃蟹 什锦萝卜 韩国白菜泡菜 黄瓜泡菜 凉拌海螺 凉拌凉粉 醋拌鱿鱼 糖醋鱿鱼卷热菜 凉拌黄瓜 排 煎烧豆腐 酱牛肉 什锦炒 天妇罗烧 煎蔬菜肉饼 酿青椒饼 煎西葫芦 牡蛎煎 香煎鱼片 粉丝 章鱼串 辣炒章鱼 辣炒肉片 泡菜炒猪肉 辣煮鸡 鱿鱼塞糯米饭 烤牛小排 酱煮猪肉 蔬菜炒小墨鱼 烤牛肉串 韩式烤肉 锅菜与汤 带鱼汤 海鲜豆酱汤 人参鸡汤 牛肉海带汤 杂 烩汤 年糕汤 香菇火锅 辣鱼汤 螃蟹汤 煮海鲜汤 豆酱蛤蜊汤 泡菜猪肉汤 辣豆花汤 鱼子 汤主食 泡菜炒饭 甜辣年糕 年糕酿肉 绿豆煎饼 鱿鱼煎葱饼 营养石锅饭 韩 泡菜饭团 式煎饺 什锦面疙瘩 豆芽石锅饭

<<韩式家常菜>>

章节摘录

书摘石锅饭 做法: 1.将大米洗净,泡水30分钟,沥干水分。

- 2.猪绞肉和调味料(1)拌匀,用少许油炒熟,盛出。
- 3.将调味料(2)在碗中调好。
- 4.大米放入石锅中,加水,用大火煮滚后改小火。
- 将豆芽放入,盖锅盖,焖煮20分钟。
 - 5.盛出1个人量的饭,加上猪绞肉、豆芽和适量的调味料(2),拌匀即可。
 - *也可以将白菜泡菜略洗一下,剁碎一点,与豆芽一起放入锅中煮。

材料: 猪绞肉50克(牛绞肉亦可)、黄豆芽100克、白米3/2杯、水500毫升 调味料: (1)酱油1/2茶匙、香油1/4茶匙 (2)酱油2大匙,葱末1大匙,蒜末、白芝麻各1茶匙,辣椒粉1/2茶匙 P82插图

<<韩式家常菜>>

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