

<<韩国食客>>

图书基本信息

书名：<<韩国食客>>

13位ISBN编号：9787538441413

10位ISBN编号：7538441417

出版时间：2009-6

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：（韩）许万英，食客料理组 著，金丽娜 译

页数：199

译者：金丽娜

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>

<<韩国食客>>

内容概要

在《韩国食客：酱菜·煎烤》中能够看到有关料理材料的详细说明，通过“食材要这样选择”可以选择更好的材料，了解什么样的材料最新鲜，如何鉴别优质材料的真假。

在每道料理前面，我们可以了解到对本道料理更多的饮食评价，包括饮食文化、营养成分、健康食疗等等。

每道料理都配有详细的步骤图操作说明，通过“料理高手告诉你”可以了解到关于本道料理更多的烹饪知识、操作要点和关键步骤提醒。

在每道料理名字旁，会提示这道料理的3点贴士： 分钟——制作此料理所需的时间。

千卡——以1人份为标准时计算的热量。

人份——料理计量是制作料理的最基本单位，如果以4人份为标准，酱菜、乳酱类等是可储存的食品，因此以1天的量为标准。

<<韩国食客>>

作者简介

许英万 《食客》作者简介

1974年在“韩国日报新人漫画展”中以《寻找家》获奖后，许英万正式出道，在之后的30年里他不断发表作品，在韩国漫画界获得了最高人气。

许英万逐渐成为大漫画家开始被更多的读者认可。

有一部分作品拍成了电影和连续剧，一些作品的收视率还曾经

<<韩国食客>>

书籍目录

Part 01 准备篇 Part 02 料理篇 鱿鱼烤串 口蘑烤肉 香烤鲫鱼 烤八爪鱼串 酱柿子 酱猪蹄
南瓜炒虾仁 炒辣椒 辣白菜炒八爪鱼 烤蘑菇串 牡蛎酱 酱秀珍菇 川椒青椒酱 大麻哈鱼子酱
鳕鱼子 鸡肉白菜汤 芥菜泡菜 包肉泡菜 萝卜带鱼泡菜 莲藕成菜 青国酱 豆腐虾酱羹 乳
拌萝卜干 海带鲑鱼酱 酱干鳕鱼 辣酱小青鱼 烤兔肉 炸冰鱼 烤沙丁鱼 盐煎猪排 烤鹌鹑
辣烤海鳗 炭火烤排骨 蔬菜包肉 煎成鲑鱼 煎肉馅海参 煎大蛤 煎沙参Part 03 材料篇

<<韩国食客>>

章节摘录

插图：

<<韩国食客>>

编辑推荐

《韩国食客:酱菜·煎烤》：韩国饮食·经典荟萃，前所未有的正宗料理全书汇集320道韩国传统菜肴，4200余张彩图详解，带你品尝最正宗的韩食料理。

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>