

<<汤类-2>>

图书基本信息

书名：<<汤类-2>>

13位ISBN编号：9787538914702

10位ISBN编号：7538914706

出版时间：2007-1

出版时间：黑龙江朝鲜民族出版社

作者：首尔文化社编辑部

页数：83

字数：40000

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>

<<汤类-2>>

内容概要

本书全面介绍韩国最高料理研究专家们推荐的餐桌基本小菜、干汁小菜、酱菜、海鲜酱的制作方法，分类介绍用不同材料制作不同美味小菜的方法。

本书详细介绍从材料的初加工到切、调成淡、入味、出锅装盘等初学者所必需的料理技术。料理量以内眼、手感可估摸的四人份作为标准。

携带方便，随时可供查阅。

目录分类清晰，轻松查到料理菜单。

料理制作步骤详细、浅显易懂，本书是单身汉、新婚主妇的良师益友。

<<汤类-2>>

作者简介

作者：(韩国)首尔文化社编辑部

<<汤类-2>>

书籍目录

PART 1 大酱汤 辣汤 芥菜豆芽汤 芥菜蛤蜊大酱汤 菠菜蛤蜊大酱汤 君达菜蛤蜊辣汤 锦葵大酱汤 萝卜缨大酱汤 小白菜大酱汤 豆粉水蒿汤 软豆腐鱼大酱汤 鱿鱼辣汤 文蛤日本大酱汤
PART 2 清汤 牛肉萝卜汤 牛肉小白菜汤 牛肉小白菜汤 牛肉裙带菜汤 土豆裙带菜汤 豆芽萝卜汤 干明太鱼豆腐汤 豆芽红蛤汤 韭菜蛤蜊汤 河蚬汤 鱿鱼清汤 豆腐大葱汤 角瓜鸡蛋汤
PART 3 解酒汤 干明太鱼豆芽汤 干明太鱼辣白菜汤 白菜帮解酒汤 辣白菜汤饭 豆芽汤饭 牛腿骨汤 牛膝汤 牛蹄汤 牛排骨汤 白菜帮牛排骨汤 细丝牛肉汤 细丝鸡肉汤
PART 4 炖汤 营养汤 鸡汤 四种鲜味凉汤 美味煲汤法

<<汤类-2>>

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>