第一图书网, tushu007.com

<<汤 & 炖 & 锅仔/充满爱的韩国>>

图书基本信息

书名：<<汤 & 炖 & 锅仔/充满爱的韩国料理>>

13位ISBN编号：9787807220503

10位ISBN编号：7807220503

出版时间：2005-8

出版时间：辽宁民族出版社

作者：崔柱泳

页数：179

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

用牛肉制作肉汤时，主要选用胸口肉。
挑选略带橙色的肉是选新鲜牛肉的方法。
用腱子肉、牛尾有骨、牛筛骨等制作鲜汤的方法大致相同。
用牛肉制作鲜汤时，由肉汤的用量决定制作方法。
首先，用大量的肉制作鲜汤时，肉要整块使用。
先洗净牛肉，然后把肉浸泡到流动的清水中除去血水。
牛肉需长时间熬煮才能做出鲜美的汤汁，因此，需用锅底较厚的深锅来熬制，这样会减少蒸发，保持温度均匀。
肉要在水开时整块放入，大火熬煮，煮沸后改用小火，打开锅盖煮。
煮沸时产生浮沫要及时撇出，放入葱段和蒜瓣一同熬煮，这样能除去牛肉的膻味。
在充分熬煮后，用纱布过滤杂质、杂物备用。

作者简介

作者：（韩国）崔柱泳

书籍目录

制作鲜汤材料的切法与初加工清酱汤牛肉萝卜汤牛肉土豆汤应用料理/土豆辣汤牛肉裙带菜汤海虹裙带菜汤·鲽鱼裙带菜汤蛤蜊裙带菜汤·条糕片裙菜汤河蚬汤·蛤蜊清汤豆芽蛤蜊汤牡砺萝卜汤辣白菜汤干明太鱼汤条糕片汤面片汤土豆面片汤

第一图书网, tushu007.com

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