

广州金羽韩国泡菜韩式白菜泡菜1kg

产品名称	广州金羽韩国泡菜韩式白菜泡菜1kg
公司名称	广州市白云区松洲宝荣副食品商行
价格	315.00/件
规格参数	规格:1kg*20
公司地址	白云区增槎路711号东旺食品批发市场中一排62号
联系电话	020-28042626 13416170928

产品详情

韩国人是一日三餐离不开泡菜的民族,每年11月时,大街小巷随处可见泡菜配料,以及妇女们一起制作泡菜的情景.白菜泡菜是韩国人餐桌上常见的佐食小菜之一。韩国原装进口的白菜泡菜集香辣、甜辣、咸辣于一体,且营养丰富,伴有果香,是上佳的家庭常备小菜.

泡菜炒饭:泡菜放一段时间可能会有一点发酸,这是泡菜随时间发酵的结果,这时的泡菜做炒饭特别好吃了.在锅里放一些油,待油开了以后把泡菜放进去炒一下,再把米饭倒进去,炒匀,一盘香喷喷的辣白菜炒饭就出来了.这是韩国人很传统也很流行的一种吃法,真的很不错哦.既好吃,做起来也很简单呀!辣白菜炒五花肉:五花肉切成薄片(尽量薄,这样吃起来不是很腻的),辣白菜切成段待用;在锅里放少许油,加一点姜爆锅,然后把切好的五花肉放进去,把肥肉略炸一下,靠一些荤油出来,舀出一些油,然后把泡菜倒入,炒匀即可.这样做出来的五花肉口感很好,香而不腻,味道好极了!

泡菜汤

食谱配料:辣白菜1碗、洗米水一大碗(约500毫升)、土豆1个、洋葱1个、黄豆芽1把、金针菇1把、豆腐1块、五花肉1小块(牛肉亦可)、大葱、辣椒粉、白糖、蒜泥、生姜泥、料酒、香油、大酱制作方法:1、将土豆去皮后切成片,洋葱切成丝,五花肉也切成片、泡菜切成1口大小,大葱斜切成段备用。

2、在五花肉片内调入蒜泥、姜泥、料酒、香油、白糖和辣椒粉拌匀腌制10分钟。

3、在陶锅内倒入少许芝麻油,然后放入腌制好的五花肉片小火煎至变色,然后分别放入洋葱丝和泡菜翻炒2分钟。

4、往锅内倒入洗米水,转大火,然后调入大酱。

5、将土豆片放入锅内煮2分钟后,再依次放入豆芽、豆腐、金针菇煮至沸腾。

6、然后将切好的葱段放入锅内烫熟提味即可。

韩国的泡菜世界知名，基本上成了韩国的招牌。韩国泡菜汤的变化很多，放入不同的材料就会变化出各种新鲜的口味，作法都较相似，肉可以选用五花肉、牛肉或鸡肉，放入海鲜的话就可以做成泡菜海鲜汤。用洗米水做出来的汤会比较浓厚，在蒸饭的时候先用水将米轻轻地冲洗一下倒掉，然后再清洗的水即可留下