

조선맛소채

朝鲜风味小菜



金盾出版社

朝鮮風味小菜

紅月 崔香 編著
十文 弘益

金盾出版社

内 容 提 要

朝鲜小菜风味独特,为人们所喜爱。书中介绍了4类78种朝鲜风味小菜的原料组成、制作方法及有关知识、注意事项。这些小菜品种丰富,材料易得,制作简便。本书适合一般家庭阅读使用,也可供食堂、餐馆参考。

图书在版编目(CIP)数据

朝鲜风味小菜/红月等编著. —北京:金盾出版社,1993.8
ISBN 7-80022-711-1

I. 朝… I. 红… III. 小菜-菜谱-烹饪-朝鲜 IV.
TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京精美彩印有限公司

黑白印刷:北京翠通印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2.875 彩页:12 字数:50千字

2000年7月第1版第8次印刷

印数:177001—188000册 定价:4.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



①



②

- 上①:真童子泡菜
②:黄瓜泡菜
- 薄方白泡菜
- 下①:青酱泡菜
②:什锦包泡菜



②



- 刺老鸦
- 包饭菜





- 鱼鲜
- 山白菜



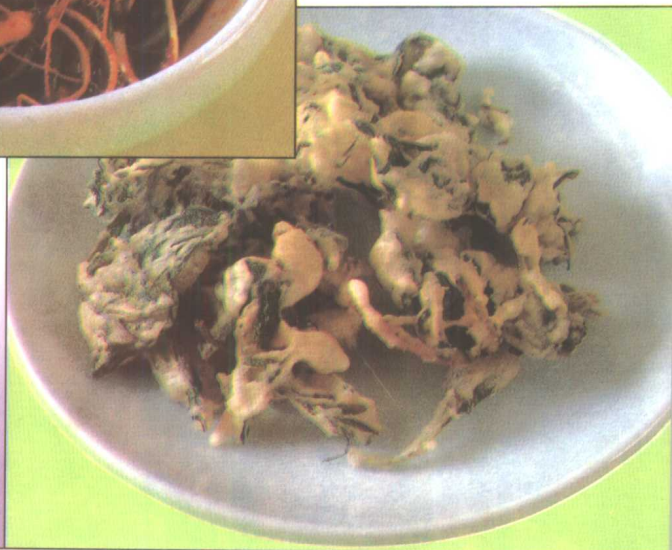


- 黄瓜鲜
- 京畿道什锦包泡菜





- 小根蒜
- 大叶芹
- 马蹄叶





• 上:江原道土豆菜饼 • 下:苦苦菜





- 沙参
- 咸镜道米血肠

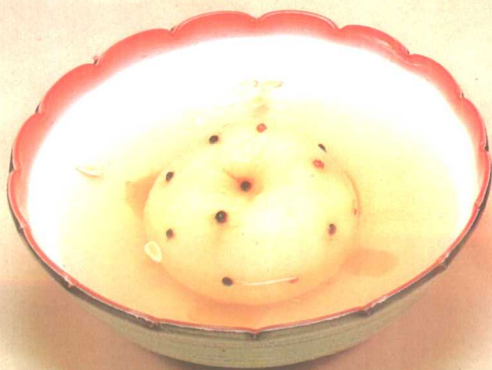




- 十鲜脯
- 火烤乌鱼



- 茄子鲜
- 柚子花菜
- 下①:香雪羹
②:美味梨汁



①



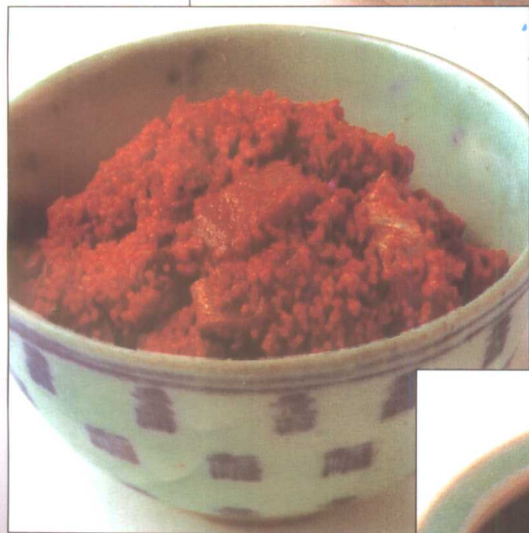
②



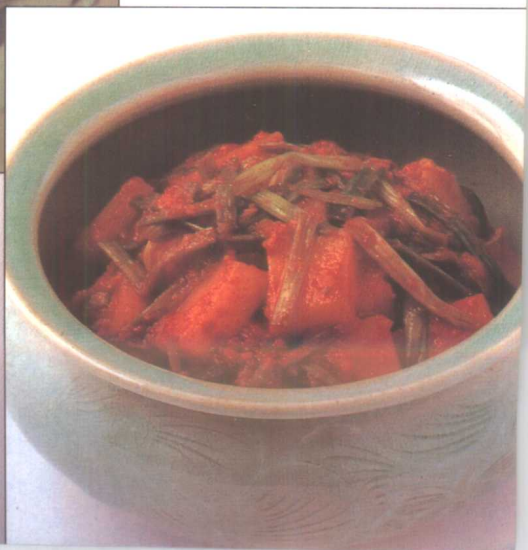
• 马林果花菜

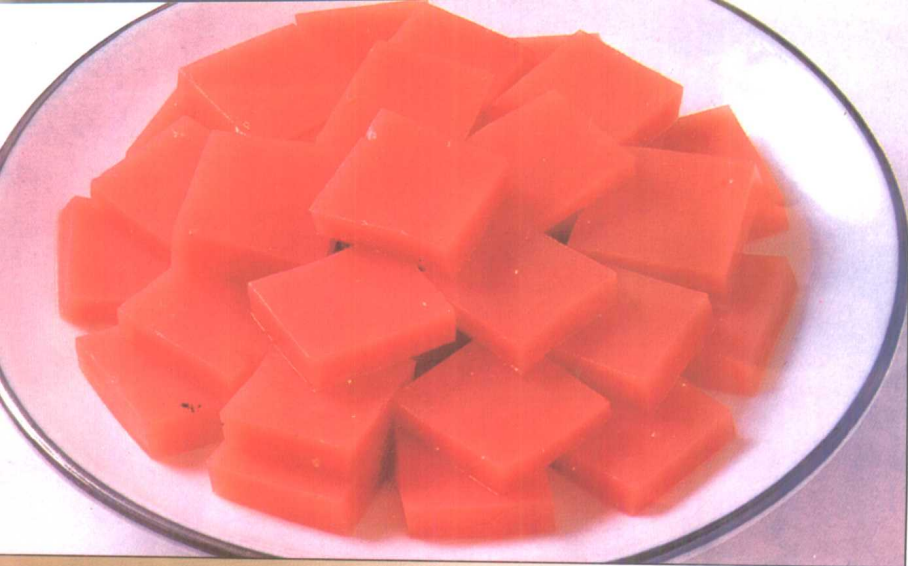
• 梨花菜





- 桔梗、生拌黄
瓜、生拌萝卜
- 明太食开
- 红萝卜泡菜





• 櫻桃粉脯

• 下酒干果



前 言

朝鲜民族饮食,风味独特,历史悠久。尤其小菜,酸辣多味、鲜美爽口、开胃健胃,且经济实惠,制作简便,为我国各族人民所喜爱。在北方,特别是东北地区,无论大都市,还是小乡镇,朝鲜风味餐馆比比皆是,朝鲜咸菜小摊逢集可见,多数居家过冬都备酸辣泡菜,每餐都备用朝鲜小菜的也不少。言及朝鲜小菜,众人交口称赞。虽然人们如此喜用朝鲜风味小菜,可是却很难找到一本系统介绍这方面知识的书。为满足读者的要求,我们编写了这本小册子。

人们通常习惯把朝鲜风味小菜称作朝鲜咸菜,其实盐味是多数菜中的一种共性,而酸辣二味才是其特色,所以也有人把它称为酸辣菜。本书介绍的小菜,多取于野生原料,这些原料不仅可以当菜吃,而且还具有一定的药用价值。本书从原料名称、成分、作料配方,到制做、存放及食用方法,都作了简单明了、切实可行的说明。杯、汤匙都是朝鲜族群众习惯用的量器,书中讲的1杯为180毫升、1汤匙为10毫升。本书主要以一般家庭为对象,对餐馆、食堂乃至住宿自炊的个人也都有实用参考价值。对饮食专业科研、饮食文化美学、营养医学等专业理论工作者,也不失欣赏和研究的价值。书中所介绍的小菜,其原料大都可在山野、田间采集到,也可以廉价买到,经济实惠,又方便。愿《朝鲜风味小菜》给您健康带来福音,为您的生活增添新意和乐趣。

在此,向有助于本书出版的国内外饮食理论家和出版界的多位先辈,特别是金光洙社长和姜仁姬教授,表示衷心的感谢。

编著者



- 金达莱花菜
- 甜蒜

