

<<料理欢乐家01：好色·沙拉>>

图书基本信息

书名：<<料理欢乐家01：好色·沙拉>>

13位ISBN编号：9787200087130

10位ISBN编号：7200087130

出版时间：2011-5

出版时间：北京出版社

作者：[日] 田井典子,[日] 石井阳子

页数：107

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>

## <<料理欢乐家01：好色·沙拉>>

### 内容概要

这本以沙拉作为创作主题的食谱，做法极为简单，不管你有没有做菜的经验，都可以亲手完成。同时还有沙拉最基本的调油醋汁，搭配不同蔬菜如何变换调料配比，极其实用，但是简单。这正是料理的一种最高境界，这其中包含了对新鲜、原味与本味的坚持。食物与生活一样，是由底蕴慢慢累积而成的，这本食谱即是希望通过视觉与味觉，激发每个人自己的灵感与想像，而不只是一本教你如何做沙拉的教科书。

<<料理欢乐家01：好色·沙拉>>

作者简介

作者：（日本）田井典子（日本）石井阳子田井典子，毕业于日本京都精华大学美术系的田井典子小姐历任4A广告公司设计师之后创立东京IRON BALV设计事务所，任董事长和艺术总监。

1995年因“丘比沙拉酱”的品牌企画与设计工作出差来到中国，从此就爱上了古都北京。

1997年将于东京IRON BALVE设计事务所的公司事务交由好友打理，留学中国传媒大学（原北京广播学院），修读中国语。

于1998年9月在北京创设 [ B ADVERTISEMENT PRODUCTION OFFICE ]，也就是B工作室，长居北京已经有十余年之久。

2005年开始典子小姐以趣味与完美主义的设计态度在《时尚好管家》、《LAVIE》等杂志开设美食专栏力求以更具设计感的创意料理，改变生活。

亦为好友的书签售会，时装新品发布会承揽关于PATY的设计与组织活动，以设计的品味，以及她个人风格的趣味，为人们带来崭新视觉的新鲜食感。

石井阳子，本庆应义塾大学日本文学系毕业。

1999年始于中国传媒大学（原北京广播学院）修读中国语。

1998年开始于B ADVERTISEMENT PRODUCTION OFFICE担任策划人、广告制作人。

近年来工作之余致力于甜品、甜点的研发与制作.力求为北京的生活增添更多情趣。

在《时尚好管家》，《LAVIE》、《HR Vision》等杂志社出她精心设计制作甜品，并于《食色62个的瞬间IDEAS》2009年10月台湾三友图书有限公司出版）一书中担任甜点美改部分，矢志寻找甜点与美食在香气与口感间的和谐共鸣：甜美丰厚的浓郁滋味，浑厚扎实的肌理质感，入口时迂回百转的层次味感。

都已成为她使力、用心的根由。

在甜点的领域里，如执着于制作新口味尝试新花样，不颠推陈出新，希望让甜蜜美点打动更多人的生活。

<<料理欢乐家01：好色·沙拉>>

书籍目录

鲜色果冻  
绿蔬沙拉  
黑白沙拉  
田园时蔬，清新对话  
烧烤茄子  
绿蔬弹丸  
红粉沙拉  
西洋菜沙拉  
沙拉汁的美味方程式  
菜蔬凉冻  
含羞草沙拉  
越南春卷  
芦笋沙拉  
番茄章鱼沙拉  
打开眼界，那些沙拉的故乡  
时蔬凯撒沙拉  
土豆沙拉  
番茄芝士沙拉  
意大利通心粉沙拉  
塔塔金枪鱼  
计量器具的使用方法  
索引

## <<料理欢乐家01：好色·沙拉>>

### 章节摘录

版权页：插图： 氽烫时略撒食盐，菜蔬青翠更鲜绿。

用清盐水洗菜，可将蔬菜里的虫子清洗出来。

在氽烫的沸水中加食盐可使蔬菜黄叶返绿，并去除青绿蔬菜的涩味。

加盐和过冷水是防止蔬菜氽烫后变黄的秘诀，人口更鲜嫩爽口。

加盐氽烫后蔬菜会多少带有咸味，在拌和调味时请注意食盐的用量。

冷藏保存方法叶菜类蔬菜水分较多，为防止其干燥和氧化，适宜的保存温度大多在0 左右，放入冰箱冷藏室内保鲜，主要是保持水分。

用打湿的纸或湿布将蔬菜包裹起来，再裹好保鲜膜或装入保鲜袋中，尽可能保持叶菜直立向上，然后放进冰箱内保存，还可以避免各种菜蔬在冰箱内串味。

还应注意，失水、水多都要小心，如密封太严水分过多，容易腐烂、掉叶等。

避光也是叶类蔬菜保存的要点。

叶绿素会在光合作用下变成叶黄素，加速其衰老黄化的速度，损失营养和口感。

掌握正确的蔬菜保存方法，随时尽享鲜嫩乐融融吧。

生菜手撕成片，可防止变色。

生菜清洗干净后，最好不用刀切，以手撕成片，口感会比刀切更为生脆。

刀切容易变色，菜刀上有铁元素，生菜含有的维生素在刀切时会迅速氧化，而导致切口变成褐色，造成营养成分的流失。

无论口感或是外观，生菜与青椒等都应以手撕为好。

教你切好洋葱丁剥皮时保留根部，先将洋葱对半切开，每一半上垂直切5~6刀，注意不要切透根部，保持根部的完整。

将半只洋葱平放，水平切2~3刀，仍保持根部完整。

然后就可垂直向下切，轻松简单切出又细又匀的洋葱丁。

编辑推荐

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>