

<<料理欢乐家02：食色·主菜&汤>>

图书基本信息

书名：<<料理欢乐家02：食色·主菜&汤>>

13位ISBN编号：9787503244780

10位ISBN编号：750324478X

出版时间：2012-8

出版时间：中国旅游出版社

作者：（日）田井典子，（日）石井阳子 著

页数：103

字数：20000

译者：[日] 田井典子,[日] 石井阳子

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02：食色·主菜&汤>>

### 内容概要

在北京的台湾友人家里一次聚餐会上，第一次碰到典子和阳子两位。其实在见面之前，我早在台湾的诚品书店买过两位精心编著的食谱书了，说来我还是忠实读者呢！当时在想，两位日本友人选择到北京生活，一待就是好些年，当中一定有很多有趣的生活经历。而且两位爱好跟我一样，都是以饮食文化作为与外界积极沟通的媒介，大抵说的不是日语也不是普通话，而是一种更贴心更合胃口的国际语言呢！

“两位在北京生活的日本友人，把自家的入厨兴趣演化成事业，同时又游走于局外局内，她们编著的食谱阅读和应用起来始终有一种享受家务的愉悦快感。”

## 作者简介

典子和阳子，来自日本，平面设计师，爱好美食。  
工作之余常做菜自娱，常呼朋唤友来家吃饭，并把所做美食记录下来。  
天长日久，积攒了丰富的图片资料，汇集成册。  
已经结集出版《好色·沙拉》一书。

书籍目录

1、风味副菜Sidedishes

01西班牙煎蛋

02香草盐烧鸡翅

03杂煮蔬菜

04奶油口蘑焗薄饼

05酥香肉蛋团

2、煮烩菜Steweddishes

06藏红花鸡块黑米烩饭

07红酒百果肋排

08法式蔬菜牛肉浓汤

09印度小豆蔻鸡

10意式烩牛腱肉

11奶油浓汤鸡翅

12鲜蔬烩牛尾

13西式牛尾汤

14地中海风味德式酸菜烩猪肉

3、焗烤菜Bakeddishes

15橙香鸡腿

16香烤鸡腿

17印度烤鸡

18泰国烤鸡

19烤整鸡

20千层牛肉馅饼

21番茄芝士焗饭

22彩椒焗肉丸

23意式千层茄子

24浓香南瓜盅

25希腊味酿夏蔬

4、汤菜Soups

红蔬冷汤

蔬菜红汤

圆葱芝士汤

紫蔬奶油汤

南瓜浓汤

醒目番茄汤

奶油菠菜汤

牡蛎牛奶浓汤

浓辣豆肠

.....

章节摘录

版权页：插图：Spice 调味·食出好香来 烧、煮、烩、炸、炒为烹，酸、辣、鲜、甜、咸是调。咖喱、辣椒、黑胡椒、豆蔻、丁香、生姜、大蒜、茴香、肉桂……万千好味调料，只等你来引导。细密出味，更平添些世界美食的情调。

要知道烹饪亦是艺术，调味更是学问。

生活鲜香，果然是需要调和的。

奶油菠菜汤 配菜的准备 将南瓜切块，煮熟备用 制作方法 将菠菜焯熟切成寸段，用食品加工机打成蔬菜泥。

取适量鸡精、食盐以开水溶开备用。

将菠菜泥倒入锅中，加适量牛奶以小火加热（不要让牛奶沸腾），加食盐、白胡椒粉调味后出锅。

盛入汤盘后以鲜奶油、煮熟的南瓜块、法香装饰。

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>