

<<就是爱吃日本料理>>

图书基本信息

书名：<<就是爱吃日本料理>>

13位ISBN编号：9787506496254

10位ISBN编号：7506496259

出版时间：2013-5

出版时间：中国纺织出版社

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>

<<就是爱吃日本料理>>

内容概要

《就是爱吃日本料理》收录了250道经典日式料理，除了深受读者喜爱的寿司外，还有面、饭、菜、火锅等，选材地道，内容丰富，图片版式精美，制作步骤明晰，还有小贴士，对菜式本身作有益的补充和丰富，帮助读者自己制作日式料理，容易上手。

<<就是爱吃日本料理>>

作者简介

王振权，前史瓦济兰国王御厨。
王亮旻，转角餐厅厨艺总监。
王政彰，大润发熟食行政主厨。
李坤昌，全国大饭店行政副主厨。

<<就是爱吃日本料理>>

书籍目录

005 本书使用说明006 Chapter1.可口小菜007 牛蒡丝007 蛋黄酱拌菠菜007 酱烧竹笋007 韭黄柴鱼豆腐
 酱008 凉拌墨鱼008 凉拌山药008 白味噌酱秋葵008 酱烧魔芋009 红糖浆腌萝卜009 醋腌黄瓜009 味噌腌嫩
 姜010 小黄瓜啤酒腌渍010 南瓜醋渍物010 醋渍茼蒿011 油菜花煮011 芝麻拌菠菜011 芦笋淋黑沙拉012 熏
 三文鱼拌洋葱012 蜜汁黑豆012 烤香菇拌银杏013 炸银鱼013 鸡柳酥014 和风珊瑚014 日式泡菜015 芝麻牛
 蒡015 和风番茄沙拉015 和风拌绿豆芽016 和风洋葱丝016 茄子凉拌柴鱼屑016 盐海带拌腌萝卜017 章鱼
 醋黄瓜017 金平牛蒡丝017 海带小鱼干018 日式味噌芦笋018 木屑珍珠018 和风芝麻淋蔬果019 白玉海带
 卷019 手卷019 日式凉拌前菜020 Chapter2.好吃米饭021 中卷寿司022 芝麻椰粉花寿司022 香松虾子花寿
 司023 豆皮寿司023 虾手卷023 细卷024 鲑鱼子军舰寿司024 金枪鱼军舰寿司025 鳗鱼握寿司025 散寿
 司026 综合寿司026 几何寿司027 田字寿司027 美味花寿司028 卷寿司028 花寿司028 虾握寿司029 鳗鱼箱
 寿司029 虾箱寿司030 焗山药寿司030 蜜黑豆寿司袋030 铁火卷031 日式烤饭团031 御烤米饭团031 三角饭
 团033 喜相逢三角饭团033 蚬肉三角饭团033 小鱼干三角饭团034 白果长柱形饭团034 黑糯米长柱形饭
 团035 小香菇长柱形饭团035 四色烧烤饭团037 红豆长柱形饭团037 蟹棒长柱形饭团037 油豆腐长柱形饭
 团038 日式饭团寿司便当039 鲜金枪鱼和鲜旗鱼握寿司039 鲜潮鲷和鲜三文鱼握寿司040 草虾握寿司040
 鲜墨鱼握寿司040 菖蒲寿司041 鳗鱼压寿司041 虾片压寿司041 烧海苔压寿司042 熏三文鱼压寿司042 宴
 会压寿司042 蟹肉板压寿司043 双层寿心压寿司043 变化模型压寿司044 精进寿司044 五谷杂粮寿司045
 如意寿司卷045 三角绿海苔寿司046 熏三文鱼散寿司046 虾子散寿司047 纳豆细卷047 虾子细卷048 明太
 子细卷048 黄萝卜细卷049 三文鱼子细卷049 萝卜干细卷049 小黄瓜细卷050 水滴形寿司050 紫苏寿司050
 蔬菜寿司051 竹叶卷寿司051 小熊寿司051 竹叶寿司052 鲜墨鱼寿司052 鲜金枪鱼寿司053 圆球宴会寿
 司054 油豆腐包寿司054 三角形寿司055 大胖寿司056 牛丼056 日式咖喱烩饭057 鳗鱼丼057 胜丼(炸猪排
 饭)057 牡蛎丼058 蛋包饭058 咖喱饭058 亲子丼059 天井(炸虾饭)060 山药铁火丼060 鳗鱼饭061 茶碗
 蒸饭061 茶泡饭061 三文鱼茶泡饭062 Chapter3.香酥烧物063 螃蟹奶油烧064 牛肉奶油烧064 龙虾云丹
 烧065 牛肉生姜烧066 味噌鱼066 扇贝本烧067 鲑鱼盐烧068 牛肉照烧068 香螺照烧069 黄鸡鱼盐烧069 香
 螺煮070 味噌油鱼排070 蒲烧鱼肚071 红色鳗头荒焚(干烧)072 魔芋田乐烧072 照烧鸡排073 章鱼土豆
 烧074 大阪烧074 土豆芝士烧075 味噌松阪肉片075 日式土豆烧肉075 珍菇拌鸡腿076 味噌烤河鳗076 三文
 鱼秋葵卷077 芋头烧077 梅汁烤鲜鳗077 三文鱼佑庵烧078 Chapter4.滑爽面条079 海苔拉面079 椎茸拉
 面079 山药荞麦面080 泡菜乌龙面080 豆泡乌龙面080 纳豆荞麦面081 牡蛎荞麦面081 欧姆蛋包乌龙面081
 酱油拉面082 紫苏鸡肉荞麦面082 味噌豆皮乌龙面082 山药泥冷面083 蒜苗荞麦面083 海带丝山药荞麦
 面083 野菜荞麦面084 鸡汁拉面084 咖喱乌龙面084 海苔冷汤面085 生鱼片干拌面085 什锦海鲜冷汤面085
 日式水果凉面086 红味噌干拌面086 柴鱼豆腐荞麦面086 红味噌蘸面087 金枪鱼酱干拌面087 味噌蘑菇荞
 麦面087 综合鱼罐头蘸面088 山葵荞麦蘸面088 日式咖喱面便当088 锅烧乌龙面089 荞麦面089 山药荞麦
 面089 日式荞麦面090 Chapter5.综合风味沁凉生鱼片091 红生鱼片091 鲣鱼生鱼片092 鲭鱼生鱼片092 鲷
 鱼生鱼片093 墨鱼生鱼片093 生鱼片盖饭和风洋食094 汉堡肉排094 日式汉堡餐095 蚝牛香米堡096 玉米
 可乐饼096 和风鸡肉煎饼097 日式炸肉饼098 焗烤日本茄098 日式焗明虾创意料理099 山药虾皮煎饼100
 葱饼紫米卷100 紫米火腿卷101 豌豆苗鳗鱼卷102 味噌烤山药片102 味噌甘薯103 芝士焗山药103 什锦煎
 饼传统料理104 日式炸猪排104 野菜天妇罗105 盐烤秋刀鱼106 明太子芝士炸猪排106 唐扬107 虾天107 菊
 扬108 紫苏天108 酥炸比目鱼109 酒蒸味噌鲜蚶109 味噌豆皮汤110 味噌豆腐柴鱼汤110 味噌汤111 日式关
 东煮111 芝士蜜汁烤南瓜112 和风龙须菜112 和风山苏113 绿茶麻薯113 日式烤麻薯114 土瓶蒸114 茶碗
 蒸115 鳗鱼蒸蛋115 蛤蒸蛋火锅料理116 蒲烧鳗鱼锅117 寿喜烧118 味噌牡蛎锅118 涮涮锅119 鸡肉山药火
 锅119 寄锅(什锦火锅)120 关东煮锅121 柳川锅122 深川锅122 鲷鱼头火锅123 牛肉火锅124 鲷鱼头火
 锅124 螃蟹火锅125 牛肉寿喜锅126 辣味噌锅127 味噌三文鱼锅

<<就是爱吃日本料理>>

章节摘录

可口小菜韭黄柴鱼豆腐酱材料：韭黄2根，豆腐半块，柴鱼片3大匙调味料：香菇柴鱼露3.5大匙做法：1. 韭黄、豆腐切丁，一同放入碗中，撒上柴鱼片2. 淋入调味料，食用时拌匀即可。

<<就是爱吃日本料理>>

编辑推荐

《就是爱吃日本料理》精选22位大厨的独家私房料理，地道日料，极致手艺，舌尖上的日式风味250道，[《就是爱吃日本料理》](#)带你细细品尝。

<<就是爱吃日本料理>>

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>