第一图书网, tushu007.com

<<简单胜负饭>>

图书基本信息

书名：<<简单胜负饭>>

13位ISBN编号：9787511320643

10位ISBN编号：7511320643

出版时间：2012-5

出版时间：中国华侨

作者：小栗左多里

页数：103

字数：80000

译者：墨丁

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书全彩印刷，记载的料理全都是用日常食材所做，手续简易亲切。
美味菜肴的照片配上实用食谱，每则食谱后面佐以小栗的做菜过程漫画全记录，还不时提出独家小故事以及老妈的小叮咛，即使是料理新手也可以轻松学习！

<<简单胜负饭>>

作者简介

小栗左多里，著名日本漫画家，作品有《达令是外国人》、《达令是外国人2》、《老妈的好吃好吃料理》、《小栗&东尼的冒险纪行——来去意大利》、《简单！胜负饭》等超级畅销书，成为掀起日本Comic Essay（散文漫画）风潮的代表作。
她的混血儿丈夫东尼在日本成为相当红的外国人丈夫，常曝光于媒体。

第一图书网, tushu007.com

<<简单胜负饭>>

书籍目录

胜负饭 天天美食决胜负 沙丁鱼柳川锅&百豆沙拉 果味辣肉片 伍斯特辣酱鸡翅 韩国风味牛排炖土豆&青江菜汤 三彩豆腐卷 柚子虾仁 香甜沙拉 一江的现在、过去、未来 盘盘决胜负 酥脆肉盖饭 甜玉米盖饭 纳豆盖饭 五香炒饭&莴苣汤 难忘农家风 饭香回忆 为爱人决胜负 香菇炒水菜&魔芋泡菜 日本豆腐 凉拌油豆腐&蒜香鸡肝 藕饼 萝卜饭&雷汁 酒酱银鳕鱼 凉制海鲜汤 托尼决胜负 樱桃汤 托尼妈妈的秘制料理 牛肉蘑菇酸奶风 什锦炖菜 番茄沙拉 黄瓜沙拉 胜负后的喜悦嘲 果酱豆腐汤圆 豆粉春卷棒 双色寒天 拍摄小记

章节摘录

版权页： 插图： 沙丁鱼柳川锅 食材（2人份） 油炸沙丁鱼（或沙丁鱼罐头，小块）——1罐（105克左右） 牛蒡——10厘米 鸡蛋——2枚 和风汁（注1）——1杯 白酒、料酒、酱油——各1大勺 盐——少许 鸭儿芹（切成大块）——适量 做法 1.将牛蒡切成丝，放入水中浸泡； 2.把如A所示的料汁与沥干水分的牛蒡放人锅中煮5分钟左右；沙丁鱼块沥干油，在锅中摆成花瓣样式，再煮5分钟左右；把鸡蛋均匀搅成蛋液，沿锅边浇入锅中，盖上锅盖，关火焖制。
待出锅前撒鸭儿芹作点缀。
油炸沙丁鱼的存在，让这道日式菜风味十足！
百豆沙拉 食材（2人份） 水煮豆子（蚕豆、菜豆、花生都可以）——1罐（或1小碟，130克左右） 酱油——2大勺 白酒、料酒——各1大勺 洋葱（切碎）——2大勺 醋——1大勺 盐、胡椒——各少许 做法 1.把豆子用开水焯过后沥干水分，放入如A所示的料汁中腌制（放冰箱中冷藏一二天味道更佳）； 2.沥干腌制好的豆子，与如B所示的调料搅拌，装盘即可。
果味辣肉片 食材（2人份） 里脊肉片——150克 苹果——半个 洋葱——1／4个 醋——1大勺 盐——1小勺 胡椒——少许 盐、色拉油——各少许 莴苣叶——适量 做法 1.把苹果、洋葱去皮，并磨成泥，倒入如A所示的调味汁和辣酱油，搅拌均匀； 2.把里脊肉切成大的薄片，撒上盐腌制入味。
热锅凉油，先翻炒腌制好的里脊肉片，之后与苹果泥搅拌，盛入摆好莴苣叶的盘中。
微甜的辣酱油与里脊肉相互映衬，真是绝配！

媒体关注与评论

小栗老师的母亲大人一江这次化身料理老师了！
有小栗老师的漫画和一江大人的料理两条线索，数量虽然不多，但是一江菜做得很漂亮，而且非常积极的精神令人佩服。
作为漫画很好读，也有做菜的方法，感觉很好读！
---日本亚马逊读者 vega　　这种书，算是漫画的附加，本身作为料理书不是太纯粹，老实说购买之前迷惑了。
但是，买了真好，这本书漫画和菜谱的平衡非常好！
里面提到的一半料理我试着制作了，冰箱里已有的食材就能简单地做，而且名称还很好听！
找个人宴会菜单和零食菜谱就不要想了，都是日常菜，母亲一江的智慧和漫画很有趣，所以不会腻。
作为漫画和享受也可以，作为菜谱用也可以，有利用价值的小书。
---日本亚马逊读者 Ray　　食谱是简单的，照片也漂亮，不过，口味就见仁见智吧，我自己觉得太清淡了。
大家都觉得好吃的东西，不如说，很多喜好是被左右了。
喜欢这个系列，小栗老师家的料理说不定也算是一个卖点。
简单可爱的食谱，漫画也是，妈妈的角色还有意思，看的过程很享受。
料理的照片，餐具小东西类也很可爱，期待。
---日本亚马逊读者 ひろ

<<简单胜负饭>>

编辑推荐

《简单!胜负饭!》：根据一项调查，日本人的平均寿命将近八十三岁，是全球最高寿的民族。
我想这和他们的饮食结构有很大的关系。
在这本《简单!胜负饭!》里介绍到的菜式，大多非常清淡，蒸、煮最常用，即使要加工肉类，也用煎而不是炸，用油很少。
而且，在国内用来药用的一些植物，比如薤菜、鸭儿芹，他们却会当作菜或者佐料来用。
更神奇的是，这么清淡的做法，最后做出来的菜却还能色香味俱全，光看照片就觉得诱人得不得了。
《简单!胜负饭!》意思就是做饭好吃到令人投降的程度，但做法却又简单。
里面介绍到的菜式，都是漫画家小栗左多里的妈妈拿手的一些家常菜，而且不只有寿司之类大家熟悉的日式料理，还有很多和国内非常相近的家常菜，偶尔还有一两道改良的西餐。
在详细列出菜谱，包括用料、做法、火候等之余，每两道菜谱之间还穿插着温馨的小漫画，都是家里人在做饭过程中的闲聊和趣事，或是做菜时要注意的细节。
还有一些闻所未闻的独家秘诀，比如烧糊的锅可以用蛋壳来洗啦；煮米饭时，可以加入冰块，使得普通的米也可以被做得很美味！
可以看出，他们并不是把做法当作一个家庭主妇的任务来完成，而更是一次让家庭成员更加亲近的机会。
这也是其他完全只注重功能性的菜谱所不具备的。
整本书弥漫着妈妈的饭香味，连我自己，也带回家一本开始照着做啦！
PS：有些菜式用到的日式调料，是可以在淘宝或是比较大型的超市买到的，实在不行，用国内类似的酱料代替也没问题。

名人推荐

小栗老师的母亲大人一江这次化身料理老师了！
有小栗老师的漫画和一江大人的料理两条线索，数量虽然不多，但是一江菜做得很漂亮，而且非常积极的精神令人佩服。
作为漫画很好读，也有做菜的方法，感觉很好读！
——日本亚马逊读者vega 这种书，算是漫画的附加，本身作为料理书不是太纯粹，老实说购买之前迷惑了。
但是，买了真好，这本书漫画和菜谱的平衡非常好！
里面提到的一半料理我试着制作了，冰箱里已有的食材就能简单地做，而且名称还很好听！
找个人宴会菜单和零食菜谱就不要想了，都是日常菜，母亲一江的智慧和漫画很有趣，所以不会腻。
作为漫画和享受也可以，作为菜谱用也可以，有利用价值的小书。
——日本亚马逊读者Ray 食谱是简单的，照片也漂亮，不过，口味就见仁见智吧，我自己觉得太清淡了。
大家都觉得好吃的东西，不如说，很多喜好是被左右了。
喜欢这个系列，小栗老师家的料理说不定也算是一个卖点。
简单可爱的食谱，漫画也是，妈妈的角色还有意思，看的过程很享受。
料理的照片，餐具小东西类也很可爱，期待。
——日本亚马逊读者ひろ

第一图书网, tushu007.com

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