

<<日本菜品尝与烹制>>

图书基本信息

书名：<<日本菜品尝与烹制>>

13位ISBN编号：9787532371174

10位ISBN编号：7532371174

出版时间：2003-8-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：马基良

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>

<<日本菜品尝与烹制>>

内容概要

认识日本料理——日本菜的历史潮流，乡土料理及怀石料理的产生与影响；进食礼仪；基本食材和汤汁介绍、刀法技巧和摆设学问。

四十多款图文并茂的精致食谱——如画般的食物构图，配合食器和摆设营造出优雅意景，更添进食乐趣。

马基良，自1976年起从事饮食业，先后服务于多家著名酒店的日本餐厅并担任主厨职务。1995年至2003年任职鹿悦日本餐厅期间，该餐厅每年都被HONG KONG TATLER评选为最佳日

<<日本菜品尝与烹制>>

书籍目录

前言：日本料理“美”在何处？

日本料理饮食文化和源流

1 饮食与文化的关系

2 日本料理源远流长

3 日本料理的特色

4 进食礼仪

5 食材介绍

6 基本汤汁

7 刀法技巧

8 食品摆设

一、前食、凉拌、酸食类

二、寿司、刺身类

三、汤、蒸煮类

四、烧烤、炸食类

五、饭面类

六、日式锅类

七、甜食类

<<日本菜品尝与烹制>>

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>