

<<日本料理>>

图书基本信息

书名：<<日本料理>>

13位ISBN编号：9787542837042

10位ISBN编号：7542837044

出版时间：2004-12

出版时间：上海科技教育出版社

作者：上海光大会展中心国际大酒店

页数：119

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>

<<日本料理>>

内容概要

“料理”一词在汉语中的本意是处理、整理，而其在日语中却是菜肴的意思。

日式小层、塌塌米、穿和服的服务员，以及色彩鲜艳、餐具考究的日本菜，构成了日本料理独特的风景。

作为世界美食中的一员，日本料理的口味和饮食方式正在被世界各国食客所接受。

日本料理是被国际公认的烹调一丝不苟的美食，其口味与中式菜肴一样讲究“甜酸苦辣咸”，而且除了这五味以外，还特别注重第六种味道——淡。

所谓“淡”，指把原材料的原味充分地体现出来。

一位好的料理师必须用其精心、细致的烹调技巧，让客人尝到最地道的天然美味。

而要使料理的“淡”味，酱油、味噌、味淋、昆布等调味料通常是必不可少的。

此外，日本料理由五种基本的调理法构成，即：切、煮、烤、蒸、炸。

所以，与中式烹饪的复杂程度相比，日本料理的烹制过程是简单的。

烹饪因不同的风土，自然会有变化。

在中国的日本料理，自然须与日本的料理有所不同，且必须是能让中国人所接受的、喜爱的。

如果做到了，那么日本料理的美味必然是不逊于中国菜的。

<<日本料理>>

作者简介

赖声强，曾在上海静安宾馆学习中菜烹饪，后进入上海第一家五星级酒店，为第一批中方厨师长之一，先后在意大利餐厅、宴会厅、咖啡厅的厨房任职。后又赴德国工作、学习了三年多，与意大利、瑞士、德国等国家的厨师们切磋技艺、交流经验。现任上海光大会展中心国际大酒店行

<<日本料理>>

书籍目录

1. 黄立鲔刺身2. 真鲷刺身3. 刺身拼盆4. 冷豆腐5. 纳豆6. 明太子拌芦笋7. 什锦蔬菜沙拉8. 半生牛肉9. 醋腌章鱼拌黄瓜10. 醋浸炸鸡块11. 炸茄子与豆腐12. 麦粒味噌黄瓜13. 日本汤菠菜14. 温泉鸡蛋15. 田舍味噌烤茄子16. 炸鱿鱼卷明太子17. 章鱼艳煮18. 炸大虾19. 什锦炸虾拼盆20. 炸芝士土豆饼21. 炸白米虾蔬菜22. 炸猪排串蔬菜23. 煮南瓜24. 煮小黑鱼25. 牛肉煮土豆26. 煮什锦蔬菜27. 炒花螭与青菜28. 炒大虾拌千里沙司29. 日式蒸蛋30. 日式味噌汤.....

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>