

<<人气料理在家做>>

图书基本信息

书名：<<人气料理在家做>>

13位ISBN编号：9787546343945

10位ISBN编号：7546343941

出版时间：2011-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：范姝岑 编

页数：191

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>

<<人气料理在家做>>

内容概要

国外料理是一种迥然不同于中华饮食文化的舶来品。

许多人听过、也吃过，但不知是否会将这种复杂而讲究的美食搬回家。

人气料理最讲究的就是环境、气氛、礼节、外形。

豪华高级的餐厅，通常会有乐队，演奏一些柔和的乐曲。

在家同样可以创造这样浪漫的场景，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，这样的声音最能制造出浪漫、和谐的气氛。

吃料理还要注重用餐环境。

除了一定要有音乐相伴外，桌面同样要整洁干净，所有餐具一定要洁净，选择的餐桌布更要合适。

如遇晚餐，灯光要暗淡，桌上要有三支点燃的红色蜡烛，营造出一种浪漫、迷人、淡雅的用餐环境。

礼节指的就是“吃相”和“吃态”。

既然是吃西餐就应遵循西方的习俗，勿有唐突之举，特别是在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

一位美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美；西餐是用鼻子吃的，所以西方人鼻子很大；只有中国人才懂得用舌头吃饭。

”中餐是以“味”为核心，西餐则以营养为核心，各式料理都有其过人之处，仔细品尝过后，都会令每一位食客为之动容。

<<人气料理在家做>>

作者简介

范姝岑，80后，四川人，资深食客，喜欢宅餐、喜欢保养、喜欢慢生活。
曾任知名美食杂志主编，厌倦朝九晚五，改作快乐SOHO族，专心研究美食，享受文化生活，辛勤耕耘博客——“小灶·梦露”，分享美食心得，交流最新厨艺，美食美色，吸引了众多“吃王儿”捧场。

<<人气料理在家做>>

书籍目录

Part 01 地道正宗 日韩料理 最受欢迎的主食系 墨鱼鱿鱼片石锅拌饭 牛肉石锅拌饭 / 什锦蔬菜石锅拌饭 爽口泡菜炒饭 金枪鱼泡菜炒饭 / 朝鲜荞麦冷面 明洞手擀面 / 韩国冷拌面 韩式炸酱面 韩式火锅面 / 真味海鲜葱饼 韩式拉面炒年糕 泡菜饼 / 紫菜包饭 韩式红豆粥 / 韩式南瓜菠萝粥 海味鳗鱼粥 韩式香米白蛤粥 / 鲜菇海鲜粥 韩式辣白菜锅贴 咖喱猪排饭 / 鲑鱼茶渍泡饭 日式照烧鸡排饭 酱香油饭团 天妇罗寿司卷 风情北极贝寿司 鲔鱼蟹肉卷 松脆鲑鱼卵手卷 / 芥末鸡肉粒饭团 和风鲑鱼炒饭 和风鳗鱼炒饭 / 日式牛肉, 乌龙面 和风豚骨拉面 / 清爽蔬菜味噌拉面 锅烧乌龙面 / 酸辣笋尖拉面Part 02 终极享受 西餐料理Part 03 浓香四溢 焗烤料理Part 04 香飘四溢 烘焙甜品

<<人气料理在家做>>

章节摘录

插图：

<<人气料理在家做>>

编辑推荐

《人气料理在家做》：七彩生活

<<人气料理在家做>>

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>