第一图书网, tushu007.com

<<日本美食>>

图书基本信息

书名：<<日本美食>>

13位ISBN编号：9787807058786

10位ISBN编号：7807058781

出版时间：2009-2

出版时间：成都时代

作者：冬明

页数：114

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

<<日本美食>>

前言

日本菜是当前世界上一个重要烹调流派，有它特有的烹调方式和格调，在不少国家和地区都有日餐菜馆和日菜烹调技术，其影响仅次于中餐和西餐。
在人们越来越注重饮食健康的今天，日本料理作为健康食品、长寿食品，在全球范围内的人气越来越高。
我们常说的一日本料理，按照字面的含义来讲，就是把料配好的意思。
许多人都说，日本料理是用眼睛品尝的料理。
的确，它首先吸引人的，就是其别致淡雅的造型；但更准确地来说，日本菜是用五感来品尝的料理。
所谓的五感，指的是眼、鼻、耳、触、舌这五种感觉，也就是视觉、嗅觉、听觉、触觉、味觉上的品尝。
所以也可以说，日本料理不单指是一种食物，更是一门能愉悦身心的艺术。
和中国料理相比，日本料理的烹饪法比较单纯，并且非常注重季节性。
日本料理是把季节感浓郁的素材加以组合，烹调过程一般较为简单，重点在于把原材料的味道，充分地牵引出来，让每个吃日本料理的人，都能感受到来自大自然的最本真的味道。
在本书中，对日本料理中的沙拉、刺身、主菜、汤与饮品，以及特色点心、面食、便当的选材、烹制，都做了详细的介绍，配上精美图片；还有贴心主厨笔记，分析每道菜的营养价值，提点烹制日式佳肴的点滴，以及日本料理教材，对日本菜拼摆、用筷礼仪做出详细的解释。
希望大家都能从本书里，学到最原汁原味的日本料理的烹制方法，尽享东瀛美食风情。

第一图书网, tushu007.com

<<日本美食>>

内容概要

日本料理极具观赏性，讲究平静、优雅、和平，所选择的材料是以新鲜的海产品和时令新鲜蔬菜为主，具有口感清淡、加工精细、色泽鲜艳、少油腻等特点。

自然原味是日本料理的“杀手锏”，其烹调方式细腻精致，注重味觉、触觉、视觉、嗅觉以及器皿和用餐环境的搭配意境。

你可以从它的每一种碟、碗、盘中，领会到独特的“美”“雅”“静”。

顶尖日式餐厅国际名厨，倾情传授日本料理烹调技巧，教你做最原汁原味的经典日式料理。

从选材到烹调，炮制风味十足的地道日本料理，营养沙拉、酸糯寿司、香辣铁板、生鲜刺身，风味酱汤……炮制最经典、最地道的东瀛美食。

第一图书网, tushu007.com

<<日本美食>>

书籍目录

资讯篇 1. 日本菜的渊源与流派 2. 舌尖上的艺术品 3. 精彩纷呈的宴会菜点 4. 丰富多样的进餐形式 5. 独具一格的拼摆方式 6. 日本料理，吃法有讲究 7. 日式用筷礼仪 8. 名扬世界的日本风味菜菜例篇 沙拉 1. 明太子沙拉黄瓜蟹籽 2. 黄瓜蟹籽 3. 三文鱼腩海藻沙拉 4. 龙虾沙拉 5. 东方沙拉 6. 日本扇贝沙拉 7. 日式菠菜沙拉 8. 昧噌豆腐黄瓜沙拉 刺身 1. 吞拿鱼刺身 2. 八爪鱼刺身 3. 三文鱼腩刺身 4. 北极贝刺身 5. 海胆刺身 6. 北海道冰封索鲍鱼 7. 甜虾刺身 8. 白豚肉刺身 9. 希零鱼刺身 10. 章红鱼刺身 主菜 炸 1. 炸鱿鱼卷 2. 炸三文鱼脯 3. 炸三文鱼皮 4. 炸扣肉 5. 炸鸡中翅 6. 炸鸡扒 7. 炸香蕉 8. 炸哈密瓜 9. 天妇罗炸红薯 10. 南瓜天妇罗 铁板 11. 铁板茄子 12. 铁板香蕉 13. 铁板秋刀鱼 14. 铁板炸豆腐 15. 铁板串烧拼盘 串烧 16. 串烧虾 17. 粉丝烤扇贝 18. 串烧牛肉 19. 串烧鸡肉 20. 烤鸡翼 21. 日式焗海螺 其他 22. 酱烧鲭花鱼 23. 大阪照烧鳗鱼 24. 照烧秋刀鱼 25. 日禾烧海龙鱼 26. 宫崎汁烧原条茄子 27. 黑豆酱豆腐 28. 姜葵蒸鲑鱼 29. 日禾烧牛扒 30. 面豉汤浸鲜芦笋 31. 蚝皇扣日本吉品鲍 32. 冰封芥蓝 汤 1. 云吞汤 2. 味噌汤 3. 鸡肉面汤 4. 日本生姜三文鱼高汤 5. 螃蟹玉米羹 点心·西食 寿司 1. 三文鱼寿司 2. 黄瓜寿司卷 3. 白吞拿鱼寿司 4. 鸳鸯寿司卷 5. 八爪鱼寿司 6. 蟹柳寿司卷 7. 蟹子卷寿司 8. 虾寿司 9. 北极贝寿司 10. 鳗鱼寿司 11. 鸡蛋寿司 12. 豆腐皮寿司 面、饭 13. 香菇虾炒饭 14. 牛肉炒饭 18. 日式牛肉拉面 15. 冬菇珍珠大麦肉饭. 16. 吞拿鱼香菜面 17. 五木赤面 19. 日式烫素面 20. 日梅紫苏素面

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

<<日本美食>>

编辑推荐

《日本美食》由顶尖日式餐厅国际名厨，倾情传授日本料理烹调技巧，教你做最原汁原味的经典日式料理。
从选材到烹调，炮制风味十足的地道日本料理，营养沙拉、酸糯寿司、香辣铁板、生鲜刺身，风味酱汤……炮制最经典、最地道的东瀛美食。
囊括72种最经典的和风料理，18道最具特色的点心、面食、便当，结合传统与现代的沙拉、寿司、刺身、主菜、汤与饮品，菜式与进餐礼仪。
敬告：本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。
家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与之性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。
如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。
◎沙拉　　◎汤羹●黄瓜蟹籽　●明太子沙拉●东方沙拉　●日本生姜三文鱼高汤●味噌汤●日本扇贝沙拉●味噌豆腐黄瓜沙拉……　●鸡肉面汤　●螃蟹玉米羹……◎刺身　◎寿司●北极贝刺身　●八爪鱼刺身●三文鱼腩刺身●三文鱼寿司●北极贝寿司●鳗鱼寿司●海胆刺身　●甜虾刺身……　●豆腐皮寿司……◎主菜　◎面食●炸鱿鱼卷　●天妇罗炸红薯●铁板茄子　●吞拿鱼香莱面●日式牛肉拉面●铁板秋刀鱼　●串烧鸡肉●日式焗海螺　●日式汤素面　●日梅紫苏素面……●炸三文鱼腩　●铁板炸豆腐　●铁板串烧拼盘●大阪照烧鳗鱼●照烧秋刀鱼●日禾烧海龙鱼●宫崎汁烧原条茄子●黑豆酱豆腐　●面豉汤浸鲜芦笋●冰封芥蓝……贴心“主厨笔记”．分新每道菜的营养价值，提点烹制口感清淡、色泽鲜艳、自然原味是日市料理的“杀手锏”。
权威“日本料理教材”，讲述日本菜的前世今生。
各地特色与流派，并详细介绍日本菜拼摆、用筷礼仪。
【VCD】专业影视传媒打造高清影像

第一图书网, tushu007.com

<<日本美食>>

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