

<<日本料理的調理技法>>

图书基本信息

书名：<<日本料理的調理技法>>

13位ISBN编号：9789861768496

10位ISBN编号：9861768491

出版时间：2009/02/26

出版时间：台灣東販股份有限公司

作者：吉田靖彦

页数：128

译者：許倩珮

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>

<<日本料理的調理技法>>

內容概要

《日本料理的調理技法》將日本料理分成「生魚片」、「煮物・煮物拼盤」、「燒烤」、「油炸」、「蒸物」、「醋物・涼拌・小鉢」六大類，分別以彩色頁面來解說各項技法，並介紹其他應用範例。

除了各種料理的作法、另附有所使用到之料理用語的說明。

書中所介紹的技法不僅是日本料理的基礎，同時也包含了嶄新獨特的創作技法。

<<日本料理的調理技法>>

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>