

<<珍味の料理>>

图书基本信息

书名：<<珍味の料理>>

13位ISBN编号：9789866185847

10位ISBN编号：9866185842

出版时间：瑞昇文化

作者：大田忠道 著
郭玉梅 译

页数：128

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>

<<珍味の料理>>

内容概要

食指大動！

充滿游逸心情的美食所謂「珍味」，是將魚鮮水產經過鹽漬熏制加工后烹調，可延長其保存性，以供直接食用，是佐餐下酒的良伴！

本書所談到的「珍味料理」并非僅止於介紹「珍味」，也會進一步談到利用「珍味食材」而發揮出來的各種搭配方式。

正如前面所言，珍味食材的主要目的是延長保存性，鹽分的含量當然就相對增高。

然而每個人都知道現代飲食講究低鹽低油，珍味食材似乎跟這股潮流背道而行。

其實只要在作法上稍做改變，就能夠給人一種全新體驗與完全驚艷的感受。

再者，對於專業烹飪人員而言，若能夠完全了解「珍味食材」，必然可以精準學會日本傳統的飲食文化，并且可能因此產生許多開發新菜的新點子。

本書所收錄的內容包括三大珍味（海參腸、海膽、烏魚子）、鹽辛、魚內臟珍味、魚卵珍味、魚類腌漬品、味噌珍味、干物、熏制、佃煮、西式珍味、山菜豆類珍味、肉內臟珍味等分類，一共超過220道食譜！

希望本書能夠讓您對「珍味」料理產生興趣，并因此在烹飪技巧上日日精進。

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>