第一图书网, tushu007.com

<<輕鬆做超好吃的日式素料理>>

图书基本信息

书名：<<輕鬆做超好吃的日式素料理>>

13位ISBN编号：9789866648724

10位ISBN编号：9866648729

出版时间：2009

出版时间：雅書堂文化事業有限公司

作者：陳穎仁

页数：105

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

前言

台灣自早年起就受到日本飲食文化的影響，作者在十多年前，也因巧合的機緣下和日本多位廚師、餐飲學校的教授，同在一間廚房內進行廚藝的切磋與交流；從初次到多次的接觸，讓我對日本料理有更深入的瞭解與認識。

日式料理中以懷石料理、精進料理享譽國際，其從刀工的切割，高湯的烹煮，滷煮菜的過程，燒烤的步驟，蒸的，詐的，飯，壽司.....等都非常講究，按部就班、決不馬虎，這正是日本廚師們對料理認真與執著的態度，也是日本美食文化能紅遍全球的關鍵。

日本料理中有很多菜色，不但口感極佳，也相當清爽，而這些食材都是經過，非常嚴謹的調料醃製而成，且方法非常獨特，例如：用昆布上下覆蓋、烤煙黃瓜，使其入味；還有以味噌袋上下覆蓋的醃漬，其味道都非常獨特。

而這些日本料理理的醃汁、醃醬、煮滷汁、燒烤醬.....都是事前特別烹煮準備的，心思之細膩，材料之講究，才能做出如此美味的佳餚。

作者在此更要特別介紹日式料理中所使用的調味料之一「味醂」，我也是在十多年前才發覺它的好用；而且是在料理中不可缺少的調味料之一，扮演著十分重要的角色。

「味醂」或「味淋」都相同，它是介於酒與醋的發酵過程中的（中段）產物，不是酒也不是醋，單獨品嚐它，並沒有特別的味道，淡淡的香，淡淡的酸；但是和其他調味料配在一起，就不一樣了，因為它的分子小，穿透力強，可使食材在很短的時間內就能烹煮入味，可說是廚師的一大幫手，在此先介紹給各位讀者，讓各未能更加瞭解味醂的用途。

如今我將日式菜餚的做法略做濃縮，成為簡操作做的素食料理，從刀工、擺飾、排法、前菜、醃汁、前菜拼盤、高湯的煮法、甜醋的調配、燒烤醬汁熬煮、壽司米飯的煮法.....都在本書裡做了詳細的介紹與說明，希望能藉此讓讀者對日本料理有更深一層的認識。

作者　陳穎仁　　二〇〇九、六、二十四

第一图书网, tushu007.com

<<輕鬆做超好吃的日式素料理>>

内容概要

清淡不油膩，精緻又好吃，兼重視覺與味覺的50道和風好滋味，顛覆你對素料理的印象，征服每一個愛吃美食的味蕾！

日式料理變素了！

素食名廚陳穎仁教你輕鬆做出道地的和風好滋味！

作者简介

陳穎仁　前中華素食協會理事長、善仁齋素食館董事長　學歷　專科學校自學進修學力鑑定考試及格　經歷　北城素食餐廳主廚、全省素食之家主廚、松林素菜餐廳主廚　禪綠素菜餐廳主廚、觀世音素菜餐廳行政主廚　千喜屋素菜餐廳總經理、中華素食技能發展協會理事長　職訓局中餐檢定評鑑委員、佛光山佛光會烹飪班講師　新竹社區婦女關懷協會素食班講師、觀光局中華美食展第一屆模範名廚　第二屆教授與名廚研討會主講名廚、日本九州天然王國技術顧問　第一屆中華美食展國際賽個人銀牌團體銅牌、淡水社區大學素食班講師　第一屆客家美食展菜餚設計及訓練老師、大磬企業食品有限公司技術顧問　教育部教師專案素食乙級專任講師、喬治中學成人教育班素食講師　現任　中華素食技能發展協會名譽董事長　社團法人中華中外美饌研究發展協會常務理事　職訓局中餐檢定評鑑委員　育達中學餐飲科顧問　大磬企業食品有限公司技術顧問　桃園餐飲協會素食專業講師　著作　《菇，最好吃！——可以天天換著吃，變著吃的50道菇料理》　《瓜．果．筍真好吃！——50道不同風味的瓜、果、筍料理》　《下飯菜50味輕鬆煮——你一定想做的50到簡單素料理》

<<輕鬆做超好吃的日式素料理>>

书籍目录

1.素鮪魚生魚片2.素旗魚生魚片3.蒟蒻素雙魷4.三合拼盤5.生魚片拼盤6.芥茉茄子7.味噌山藥8.味噌菜莖9.香桔漬蓮藕10.素蝦軟絲壽司11.鮮菇夾12.芝麻核桃菜心13.山藥泥黑豆14.干貝乳酪捲15.香鬆壽司16.芥末蒟蒻捲17.味噌小黃瓜18.海苔素捲19.柳松搭白玉醬20.蛋黃醬拌五色蔬果21.日式百合燒22.素魚山藥薯23.黃瓜素蟹捲24.核桃醬蘆筍25.炸芝麻牛蒡26.乾炸酥菜拼盤27.天婦羅28.海苔山藥拼29.杏仁洋芋拼30.脆皮豆腐31.素炸魚捲32.燒烤蒟蒻33.味噌烤豆腐34.牛蒡瓢干燒烤35.竹葉烤素魚36.燒烤素鰻37.另類鹽烤38.薰燴苦瓜拼39.蒸燴玉米豆腐40.素芋香肉丸掛麵燒41.可樂餅42.土瓶蒸43.鄉村蒸雜蒸44.茶碗蒸45.味噌湯46.豆皮壽司47.紫菜壽司48.花壽司49.五環壽司

第一图书网, tushu007.com

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