

<<輕鬆在家做日本料理>>

图书基本信息

书名：<<輕鬆在家做日本料理>>

13位ISBN编号：9789868555624

10位ISBN编号：9868555620

出版时间：2010-1

出版时间：幸福文化

作者：永連生

页数：168

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>

<<輕鬆在家做日本料理>>

內容概要

走在台北街頭，四處林立的日式料理招牌總令人目不暇給。台灣的飲食習慣與文化，除了深受中國影響外，其實與日本國極其接近。雖有其歷史遠因，但未曾間斷的哈日風潮亦影響甚深，所以日本料理在台灣非常受到一般大眾的歡迎。

特別是日本飲食的多樣化，如壽司、拉麵、關東煮、蛋包飯、蓋飯、涮涮鍋等，不但可單獨吃飽，也可以和其他食物一起搭配。

加上各式各樣的庶民小吃，如章魚燒、什錦煎餅、可樂餅等，也都是台灣夜市小吃不可或缺的種類，顯示日本料理在台灣民眾的日常生活中也佔有極大的份量。

但對日本料理你懂得多少呢？

《輕鬆在家做日本料理: 永老師的80道拿手菜》以台灣最受歡迎的各式日本料理為基礎，從壽司、生魚片、手卷、醋物、煮物、炸物、蒸物、汁物、涼拌菜到麵飯類，集作者對於日本料理技術之大成，加上詳細的400張動作分解圖，一共呈現80道美味的料理，並詳細介紹日本料理的歷史與特色，及日本料理在台灣的發展與演變，讓讀者也可在家裡做日本料理，享受道地的日本料理美食外，也對日本料理文化有完整的認識。

<<輕鬆在家做日本料理>>

作者簡介

永連生 現任永老師烹飪補習班負責人、梅村日本料理創辦人、輔仁大學餐旅系日本料理講師
經歷經國技術學院日本料理講師、台北監獄日本料理講師、實踐大學日本料理講師 作品《日本定食おいしい》

<<輕鬆在家做日本料理>>

書籍目錄

推薦序 作者序前言工具與材料基本醬汁製作Part1 壽司稻荷壽司干瓢壽司海苔壽司鐵火卷壽司鐵鉋壽司花壽司軍艦壽司散壽司箱壽司握壽司蝦手卷蘆荀手卷鮭魚子手卷蛋手卷 水果手卷蝦卵手卷Part2 生魚片紅魷生魚片旗魚生魚片鮪魚生魚片鮭魚生魚片嘉 生魚片海膽山藥Part3 丼飯天丼勝丼 親子丼牛丼 鰻丼 蛋包飯鮭魚炒飯咖哩炒飯鮭魚飯糰Par4 麵食鍋燒烏龍麵月見麵天婦羅烏龍麵 炒烏龍麵原味拉麵 叉燒拉麵 味噌拉麵 泡菜拉麵 綠藻涼麵Part5 關東煮高麗菜捲海帶捲冬粉袋包炸豆腐包蛋苦瓜包肉餡竹輪捲關東煮Part6 鍋物、汁物、蒸物海鮮寄世鍋壽喜燒涮涮鍋 味噌魚火鍋味噌湯海苔湯蛤仔湯蒜頭蚵仔湯赤味噌蚵仔湯魚肚清湯菜碗蒸土瓶蒸魚頭蒸Part7 小菜、其他玉子燒醃白菜味噌醃蘿蔔味噌醃小黃瓜辣味泡菜涼拌蟹肉菠菜章魚醋乾煮牛蒡炸牛蒡炸生蚵揚出豆腐可樂餅野菜天婦羅木瓜奶油燒照燒雞腿什錦煎餅和風沙拉日式便當烤味噌魚附錄：日本料理簡介

<<輕鬆在家做日本料理>>

编辑推荐

《輕鬆在家做日本料理: 永老師的80道拿手菜》特色 截至目前為止，國內自製日本料理食譜中內容最完整的一本，400張分解動作圖，詳盡告訴讀者如何在家製作美味的日本料理。

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>