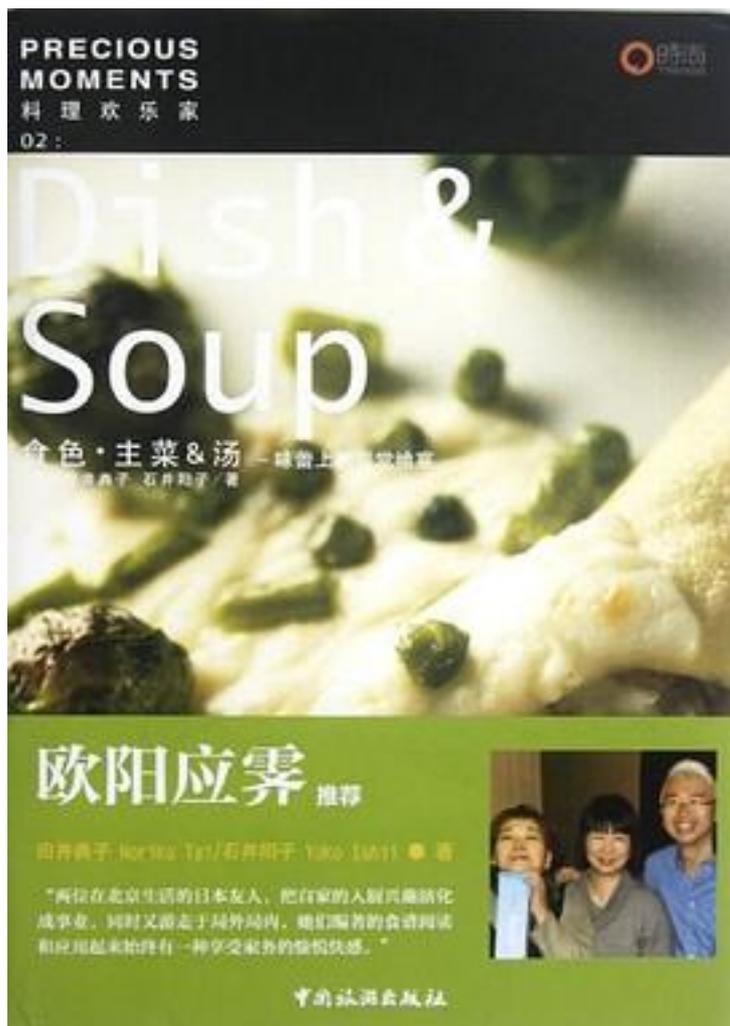


料理欢乐家02：食色·主菜&汤



[料理欢乐家02：食色·主菜&汤_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国旅游出版社

出版时间:2012-8

装帧:平装

isbn:9787503244780

业余地专业，常常被身边友人半认真半开玩笑地问，你这么贪吃爱吃，又常常花时间在

菜市场放肆地逛、仔细地买，然后跑回自家甚至别人家厨房里舞弄出一桌还算不错的混杂各地口味的菜，这么多年下来兴趣还是有增无减的，看来得赶快经营一家自己的餐馆！大家的好意真的心领了，我这没有受过入厨烹饪技术和餐饮管理专业训练的人，还是好好安守住自己的业余本分吧。这种闲散心情和兴奋状态，相信同道中人如田井典子小姐和石井阳子小姐一定十分了解，应有强烈同感。

在北京的台湾友人家里一次聚餐会上，第一次碰到典子和阳子两位。其实在见面之前，我早在台湾的诚品书店买过两位精心编著的食谱书了，说来我还是忠实读者呢！当时在想，两位日本友人选择到北京生活，一待就是好些年，当中一定有很多有趣的生活经历。而且两位爱好跟我一样，都是以饮食文化作为与外界积极沟通的媒介，大抵说的不是日语也不是普通话，而是一种更贴心更合胃口的国际语言呢！

两位既把自家一向的入厨兴趣演化成事业，同时又游走于局外局内，编著出的食谱阅读和应用起来始终有一种享受家务的愉悦快感，这看来简单随意的日常动作其实需要更精准洗练、更全神贯注，典子和阳子两位在谈笑间都能轻松达到那个理想境界，这也是源自民族文化背景中对生活传统细节的尊重和传承吧！

期待在北京或者香港某个友人的家里跟两位再相遇，开心吃喝痛快！

作者介绍:

典子和阳子，来自日本，平面设计师，爱好美食。工作之余常做菜自娱，常呼朋唤友来家吃饭，并把所做美食记录下来。天长日久，积攒了丰富的图片资料，汇集成册。已经结集出版《好色·沙拉》一书。

目录: 1、风味副菜Sidedishes

01西班牙煎蛋

02香草盐烧鸡翅

03杂煮蔬菜

04奶油口蘑焗薄饼

05酥香肉蛋团

2、煮烩菜Steweddishes

06藏红花鸡块黑米烩饭

07红酒百果肋排

08法式蔬菜牛肉浓汤

09印度小豆蔻鸡

10意式烩牛腱肉

11奶油浓汤鸡翅

12鲜蔬烩牛尾

13西式牛尾汤

14地中海风味德式酸菜烩猪肉

3、焗烤菜Bakeddishes

15橙香鸡腿

16香烤鸡腿

17印度烤鸡

18泰国烤鸡

19烤整鸡

20千层牛肉馅饼

21番茄芝士焗饭

22彩椒焗肉丸

23意式千层茄子

24浓香南瓜盅

25希腊味酿夏蔬

4、汤菜Soups

红蔬冷汤

蔬菜红汤

圆葱芝士汤

紫蔬奶油汤

南瓜浓汤

醒目番茄汤

奶油菠菜汤

牡蛎牛奶浓汤

浓辣豆肠

.....

• • • • • [\(收起\)](#)

[料理欢乐家02：食色·主菜&汤_下载链接1](#)

标签

美食

西餐

日本

饮食

菜谱

眼睛

生活

烹饪

评论

照片养眼，菜肴非常西化，可做菜的是两个在华人地区的日本女人

鸡精勾兑高汤系列。。照片挺养眼

首图，第一次看见西餐放鸡精的，霓虹人的想法我不懂。

[料理欢乐家02：食色·主菜&汤_下载链接1](#)

书评

[料理欢乐家02：食色·主菜&汤_下载链接1](#)