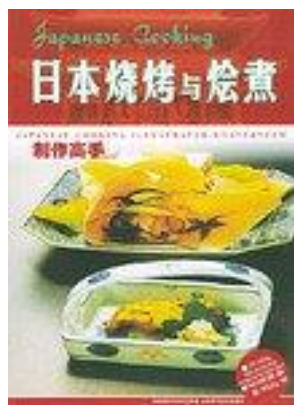


# 日本烧烤与烩煮制作高手



[日本烧烤与烩煮制作高手 下载链接1](#)

著者:赵玉秋

出版者:吉林科学技术出版社

出版时间:2004-1

装帧:

isbn:9787538416817

本书四大特色：<br>图解详尽、实用性强；<br>图像记号、一望而知；<br>烹调术语、解释透彻；<br>作者专业、内容全面；<br><br>烩煮料理是指两种以上材料，煮制后可分别保持各自所具味道，却配置放在同一容器内的菜。此种做法出自关西一带。它的原形可追溯到古时，用极品出汁、淡口酱油、新酿制的米酒烹制成具有乡土气息的菜肴。主要材料为合时令而鲜美的鱼类、蔬菜以及颇具特色的材料，而在味、形、色

作者介绍:

目录: 出版说明

序文

前言

彩色照片

日本菜——烧烤类菜肴的制法

油目若草烧

虎鱼木芽烧  
田乐豆腐  
扬帆扇贝传法烧  
盐烧鲷鱼  
带鱼八幡卷  
加茂茄子田乐  
海鳗源平烧  
蓼面豉烧鲈鱼  
鹌鹑、大虾、墨鱼杂锦烧  
红烧合鸭脊  
松蘑、梭鱼奉书烧  
鳍鱼幽庵黄金烧<br>  
• • • • • ([收起](#))

[日本烧烤与烩煮制作高手\\_下载链接1](#)

标签

料理

日本

美食

饮食

烹调

日本大阪厨师专科学校

安安

主妇

评论

小精美

-----  
即便是在现在也是比较难得一见的日餐类书籍，日本人写日本菜，详细到令人发指的地步！！我帝国要是能这样....算了，不奢望了....对日餐感兴趣的话这本书和同套书中的《日本刺身与汤菜》最好能都收了~

-----  
[日本烧烤与烩煮制作高手 下载链接1](#)

书评

-----  
[日本烧烤与烩煮制作高手 下载链接1](#)