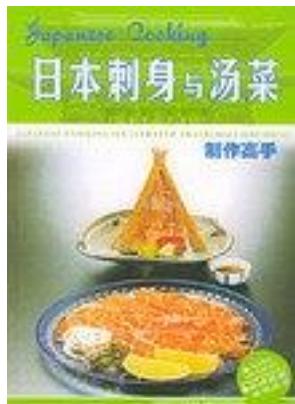


日本刺身与汤菜制作高手



[日本刺身与汤菜制作高手 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:9787538416824

进了培养烹调专业人材的专科学校，为了将来成为一流的厨师，学会烹饪基本技术是不言而喻的。但是，熟悉和了解各种原料的性质、特征，也是至为重要的。有了这方面的知识，自然就明白如何保持原材料鲜美和营养的烹饪方法。此外，还要能够分清菜肴的鲜嫩和质地的好坏，这就要靠烹调技术的充分发挥和应用，以及现场的精心操作。本书对这些知识和技法，都归纳在“烹调要点”之中，作了深入浅出的介绍和说明。
在日本菜中“刺

作者介绍:

目录: 出版说明
序言
厨师的开场白
卷头彩色照片
日本刺身的制法
冷浸大虾刺身

麻辣虎鱼刺身
小鲷松皮刺身——宝惠花篮
刨冰鲤鱼片
烤鱼片和刺身
海（鱼曼）火锅鱼片
土佐鲣鱼刺身
水焯红鱼片
冷浸鲈鱼片
鲜鲍肉丝
酸辣鲇鱼片
比目鱼刺身、菊花赤贝
浇汁
· · · · · (收起)

[日本刺身与汤菜制作高手](#) [下载链接1](#)

标签

料理

日本

饮食

美食

大阪厨师专科学校

饮食文化

食谱

主妇

评论

很不错，描述得相当详细，这本书还侧重描述日式厨刀的使用方法，这个比较难得~~

[日本刺身与汤菜制作高手 下载链接1](#)

书评

[日本刺身与汤菜制作高手 下载链接1](#)