

日本料理



[日本料理 下载链接1](#)

著者:上海光大会展中心国际大酒店

出版者:上海科技教育出版社

出版时间:2004-12

装帧:平装

isbn:9787542837042

“料理”一词在汉语中的本意是处理、整理，而其在日语中却是菜肴的意思。日式小层、塌塌米、穿和服的服务员，以及色彩鲜艳、餐具考究的日本菜，构成了日本料理独特的风景。作为世界美食中的一员，日本料理的口味和饮食方式正在被世界各国食客所接受。

日本料理是被国际公认的烹调一丝不苟的美食，其口味与中式菜肴一样讲究“甜酸苦辣咸”，而且除了这五味以外，还特别注重第六种味道——淡。所谓“淡”，指把原材料的原味充分地体现出来。一位好的料理师必须用其精心、细致的烹调技巧，让客人尝到最地道的天然美味。而要使料理的“淡”味，酱油、味噌、味淋、昆布等调味料通常必不可少的。

此外，日本料理由五种基本的调理法构成，即：切、煮、烤、蒸、炸。所以，与中式烹饪的复杂程度相比，日本料理的烹制过程是简单的。

烹饪因不同的风土，自然会有变化。在中国的日本料理，自然须与日本的料理有所不同，且必须是能让中国人所接受的、喜爱的。如果做到了，那么日本料理的美味必然是不逊于中国菜的。

作者介绍:

目录:

[日本料理 下载链接1](#)

标签

食艺

烹饪

日本料理

评论

[日本料理 下载链接1](#)

书评

[日本料理 下载链接1](#)