

我想给你做顿饭



[我想给你做顿饭_下载链接1](#)

著者:[日] 柳泽小实

出版者:北京联合出版公司

出版时间:2015-7

装帧:平装

isbn:9787550252561

你是否渴望拥有一个明亮整洁无油渍，各类食材、工具应有尽有的理想厨房？日本空间

收纳专家柳泽小实教你从选购厨具开始，到挑选与储存食材、有效利用冰箱和厨房收纳空间、餐具装饰搭配，打造出方便舒适的私家厨房空间。每天从容下厨房，用心烹制出家的味道。

作者介绍:

柳泽小实，日本空间收纳专家，理想型主妇。1975年生于日本东京。喜欢流行文化和美食，对厨房有着超乎寻常的执念。由于超级喜欢收纳，考取了整理收纳咨询师1级证书。每天热衷于研究不费功夫却能收拾清爽的收纳方法，曾著有《简单生活的设计图》等多本与生活、美食、杂物等相关的图书。

目录: 前言

第一章 用很少的工具做出美味的一餐

选择便于操作、便于清洗的工具

调味料要把握时机充分利用

创建做菜的流程

要如何清洗?

将抹布和海绵按用途分类使用

留心围裙和筷托

第二章 关注每日餐桌

购买时令食材

我家的常用食材

我的菜单

简便的午餐和劳累一天后的晚餐

冰箱是个好帮手

『家常菜+α』的招待法

不同时节储存的食物

第三章 便于取用和整理的厨房收纳法

我的厨房整理法

厨房都有些什么东西?

将空间分为上、中、下进行收纳

厨房另一侧的收纳法

把冰箱内部分成若干区域

冰箱的选择也很重要

将储存器皿按加热方法分来

将食谱的各个种类用文件夹进行整理

第四章 将食物衬托得好看的餐具

有了后会让你的生活更加方便的餐具

买餐具时的注意事项

便于从餐具柜取用的整理方法

食物和餐具相协调

有来客时的餐具选择

终章

· · · · · (收起)

[我想给你做顿饭_下载链接1_](#)

标签

生活

日本

料理

美食

厨房

家居

柳泽小实

整理

评论

书不厚，图文并茂，对整理爱好者或者有整理基础的来说全书可能不那么棒，胜在书名特别好听（我是被书名吸引的）从空间和物品分类的整理，书只选取了厨房空间以及厨房相关用品的整理来写。学到的:1.浅色食材用深色盘子盛放更好看。2.厨房老手也有食谱啊，用文件夹分类整理放置。3.招待客人用大的容器，装盘后的点缀会透出主人待客的庄重和食物的美味。4.逛宜家时常看到的好看餐巾纸，一直没想明白有啥用，原来也是装饰餐桌的一种。5.菜肴是主角，餐具是配角，高利用的餐具和独特别致的餐具相配合。6.招待客人单独备一些批量生产的餐具，破损不心疼，使用有区分。7.结束语的一段话，特别好：不论你想收纳什么，都会有一定的规则，你只要在此基础上，按照自己的使用习惯来整理就好了。之后要考虑的就是为了方便整理，要选购什么样的器具。

所有想玩转厨房的新手都应该来一本

很小很薄一本小册子。作为一个收纳爱好者某也挺想考那个奇怪的收纳证的[救命]，但是实用性并不特别高，特别是在如果你们的家并不是特别小的情况下。。

很简单的一本小书，介绍了女主人的厨房生活——常用料理用具、厨房收纳、常备菜式、食物储存等等，是我喜欢的厨房主题书，只是觉得太简单了，不太尽兴呢。

不推荐买 你想要看的都没有

可操作，但总体内容偏单薄

厨房其实是一个躲避压力的地方，“一间明亮整洁无油渍、各类食材、工具应有尽有的厨房”绝对可以治愈你那脆脆的心房。而在这本书里，日本空间收纳专家柳泽小实教你“从选购厨具开始，到挑选与储存食材、有效利用冰箱和厨房收纳空间、餐具装饰搭配，打造出方便舒适的私家厨房空间。”这本书的内容很简单，要点的罗列非常清晰，看官完全可以按照里面的内容去布置自己的厨房，从上述罗列的方面去提升生活的幸福感。这本书最吸引我的地方在于色彩，整本书色彩明亮张扬，让人一改对厨房的心理抵触和抗拒心理，成为厨房的潜在创造者。如果这本题为《我想为你做顿饭》的书能增加多些菜谱或者常用的烹饪方式，估计会更好，目前还是太单薄。

蔬菜存放方法值得参考。

对我这种厨房老手来说。。。实在是没有新的信息量啊。但是很佩服日本人，如此也可以出一本书……或许对新人来说会有帮助。

当时买这本书的时候我一定是脑抽了。。。

以后有家了再细读

放在厨房书架上

很好很不错 学到不少 喜欢热爱生活的人 深受感染呢

基本没什么内容。但是赏心悦目还是做到了的…

厨房是收纳最细碎却最容易吸引人去做的，日式的收纳以实用为主，最终还是要回归到个人的实际需求。

随便看看

很有日系美学感的一本书，译者的笔触也是那么简朴温润，喜欢这种淡雅风格的书，里面提到的一些厨房技巧挺实用的，也同时学习了整理收纳和提高效率的技巧，很适合闲时随意翻翻

这种实用书喜欢~

实用性一般

麻雀虽小五脏俱全，还是希望是只大麻雀

[我想给你做顿饭_下载链接1](#)

书评

这是一本很简单的书，不要想着从里面能学到多棒的厨艺，并不能！
读下来还是一本温暖的书，可以想象着看到作者在家里整理、做菜，值得一学的是，对于一些蔬菜的保存方法，和对于当季食材的一些处理理念，比如放在玻璃罐里酿成酒，放在家里看着它慢慢的变化颜色。当然，一些...

[我想给你做顿饭_下载链接1_](#)