

怀石料理基础与应用



[怀石料理基础与应用 下载链接1](#)

著者:[日]柴田日本料理研究会（柴田日本料理研鑽会）编著

出版者:华中科技大学出版社-有书至美

出版时间:2019-8

装帧:精装

isbn:9787568053822

怀石原本是一种用于增添浓茶美味的料理，后来才演化为精心烹调，形式却非常简单的精致

美食。

本书依全年12个月介绍多道怀石料理，从需要费些工夫到烹调方法极为简单的料理都有介绍，并加上烹调步骤，十分易懂。除此之外，还介绍了海鲜类的相关知识，如切割鱼类时必须知道骨架及各鱼种的特征等知识。

本书从食材到料理的制作皆有着墨。以求在处理食材时，能尽量减少无用的部分，让食材100%都能利用。

作者介绍:

本书由柴田日本料理研究会的几位作者合作编著，该研究会成员包括日本著名料理店主厨兼美食作家、料理评论家的广谷和仁、村田吉弘、栗栖正博等人，另外还有数名料理店店长。主编高桥英一是有着400年历史的京都料理老店瓢亭的第十四代当家。

目录: 序言

怀石分论

怀石料理须知

米饭

汁

向付

煮物碗

烧物

预钵、强肴

箸洗

八寸

香物

汤桶

必须知道的基本手法

米饭的做法和盛法

白味噌汤的制作方法

银杏豆腐

芥末

海带腌制鲷鱼片

山葵的研制方法

调味醋

高汤的做法

虾肉真薯

鸭丸

葛粉龙虾肉松

盐烤梭鱼

.....

四季的怀石料理及点心的菜谱

四季的点心

器皿・道具的用法

烹饪用语解说

食材解说

料理索引

按材料分类的料理索引

纺者&著者信息

后记

• • • • • (收起)

[怀石料理基础与应用 下载链接1](#)

标签

日本料理

怀石料理

美食

日本

评论

瓢亭第十四代传人高桥英一写得固然很专业，但翻译的很烂，全书第一句话就有错别字：怀石料理不是怀“食”料理。

[怀石料理基础与应用](#) [下载链接1](#)

书评

[怀石料理基础与应用](#) [下载链接1](#)