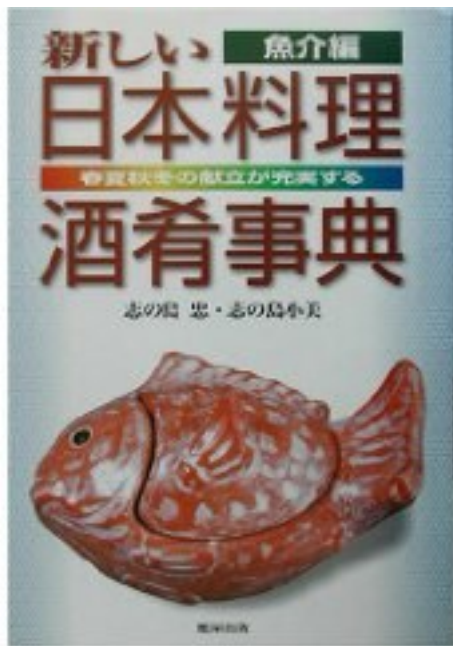


# 新しい日本料理酒肴事典



[新しい日本料理酒肴事典 下载链接1](#)

著者:志の島 忠

出版者:旭屋出版

出版时间:2003

装帧:平装

isbn:9784751103876

70種以上の魚種で800品にものぼる酒の肴を収録。幅広い飲食店で必ず役立つ実用的な1冊。旬の魚介、出盛りの魚介を上手に活用できる。おいしい味づくり、メニュー開発に最適。献立づくりに役立つよう調理法別に料理を収録。巻末に調理のポイントや調味料の配合を掲載。

作者介绍:

志の島 忠

昭和3年生まれ。家系は代々京都御所、水戸徳川家の料理方。維新後、五代目にあた

る著者の祖父が水戸で料理茶屋を創業。幼年時より祖父、および父から料理の手ほどきを受ける。父の早世、祖父没後は料亭を廃業。東京芸大で日本画を学び、在学中の一時、舞台美術に携わるが、昭和40年頃より、再び料理の道に戻り、東京中野において“志の島忠懷石料亭料理研究所”を主宰し、研究および後進の指導にあたる。その一方、各種出版活動にも意欲的に取り組む。平成13年7月逝去

志の島 小美

昭和31年、料亭を家業とする志の島忠の長女として誕生。三歳の時、お菓子を買うようにと、与えられたお金で烏賊を買い、「烏賊の糸造り」を作って以来、料理畑一筋に進んできた。学生時代から志の島忠の助手として研鑽を積み、短大卒業後、志の島忠料理研究所の「家庭科」の指導を始めとして、玉川高島屋コミュニティクラブサロンドグルメの講師などを勤める。志の島忠が病の床に伏してからは、料理教室の指導を全クラス担当し、現在は料理教室の他に、志の島家の味を世の中に残すべく、通信販売の「手作り惣菜 志の島の味」を開業している

目録:

[新しい日本料理酒肴事典\\_ダウンロード1](#)

标签

评论

-----  
[新しい日本料理酒肴事典\\_ダウンロード1](#)

书评

-----  
[新しい日本料理酒肴事典\\_ダウンロード1](#)