

# 精點日本料理



[精點日本料理\\_下载链接1](#)

著者:陳晉愷

出版者:三藝文化事業有限公司

出版时间:2008

装帧:平裝

isbn:9789866788567

美好食物沒有疆界，在美食的殿堂裡，能夠跨越國別的鴻溝，抱持著這樣的理念，作者不把本書的美食以法國、義大利等國別做食物分類，而是站在日本料理傳統的基礎上以

壽司、沙拉、揚物、飯麵、燒烤、焗烤蒸湯做分類，不限制食材的運用，打破了國度的藩籬，跳脫了歷史的包袱與沿習的束縛，自由自在發揮對於美好食物的創意。

日式為體，法式為用，結合日本料理的底子，再融進法國甚至義大利等其他歐美國家的食材、烹調法、醬汁特色、盤飾美感經驗等，於是本書出現了下列好菜：酪梨鮪魚千層飯、烏魚子凱撒沙拉、煙燻鮭魚壽司卷、墨魚飯魚卵沙拉、乳酪蕃茄佐紫蘇梅油醋汁、蒲燒鰻魚香酥義式燉飯、酥炸軟殼蟹佐七味美乃滋、炙烤干貝橙醬壽司、山椒檸檬牛小排、鯛魚松前漬姿燒、西班牙和風海鮮飯、奶油南瓜湯佐天婦羅蝦、蜂蜜老醋烤肋排佐牛蒡、海鮮茶碗蒸佐諾曼地醬、香酥柳葉魚佐蕃茄莎莎、西西里海鮮泡飯等等，讓美食有了更精彩的面向。

在這個美食的大千世界裡，一起來吃喝玩樂、共同來動手烹調吧！那麼，您也能體會到美食無界限、自由價更高的可貴。

作者介绍:

目录:

[精點日本料理\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[精點日本料理\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[精點日本料理\\_下载链接1](#)