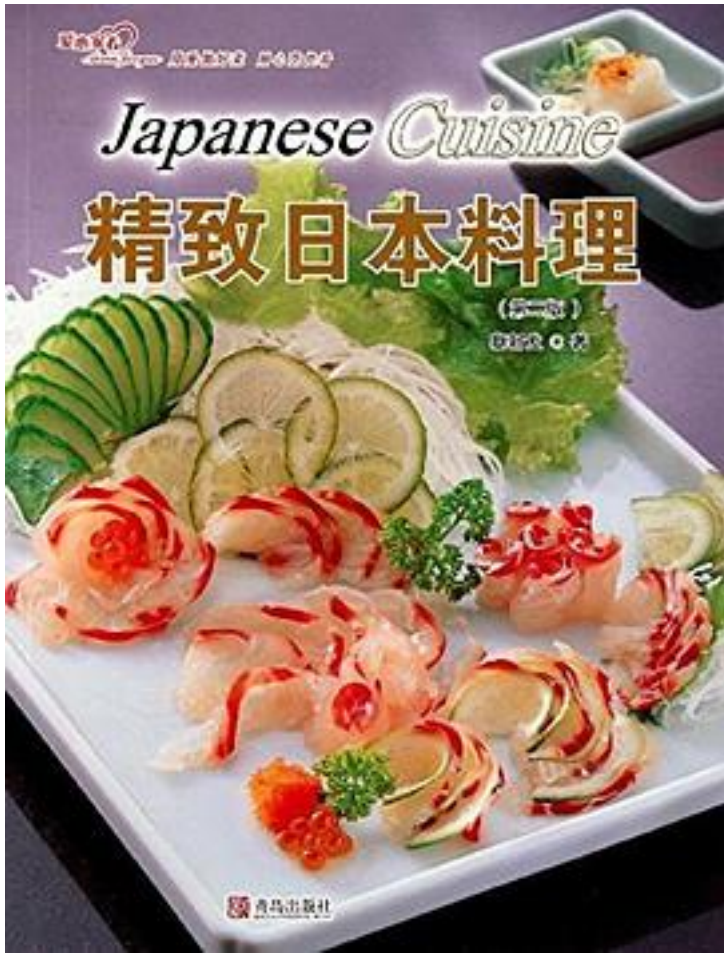


精致日本料理



[精致日本料理 下载链接1](#)

著者:蔡新发

出版者:青岛出版社

出版时间:2011-10-1

装帧:平装

isbn:9787543650695

《精致日本料理(第2版)》由蔡新发编著。
《精致日本料理(第2版)》讲述了：日本料理精致与纯粹的原味感，是它能够跻身世界美食舞台的最大秘诀。

建议您在品尝日本料理时，不妨用一种与季节更替相互呼应的心态来享受美味。例如，在春天的日本料理中加一些绿色树叶、竹笋及海带芽，夏天加点竹叶，秋天加点红枫…特别是在每年4月，樱花会当仁不让地日本料理的餐桌上花枝招展一番。换句话说，在四季分明的日本，饮食除了是一种味觉的满足、感官的享受，也多了一份对大自然的尊重。

作者介绍:

- 1965年，生于台湾省基隆市
- 1984年，进入“寿乐日本料理店”开始追逐厨师梦
- 1985年，转入“王子日本料理店”，继续钻研日本料理
- 1987年，在“青柳日本料理店”学习餐饮经营
- 1993年，创立“陶都日本料理店”
- 1999年，创立“森的拉面店”
- 2001年，永平工商学校日本料理指导老师

目录: 自序日本料理套餐风情常用酱汁的制作寿司

酢物寿司材料的制作寿司饭／寿司醋寿司蛋／腌瓠瓜条寿司姜／寿司香菇花寿司几何寿司田字寿司鲑鱼卵军舰寿司生海胆军舰寿司卷寿司豆皮寿司散寿司虾握寿司鳗鱼箱寿司虾箱寿司铁火卷五目寿司饭手卷组曲鲑鱼卵手卷虾芦笋手卷鲔鱼手卷虾卵手卷鳗鱼手卷西洋芹沙拉苦瓜沙拉山芋醋生鲔鱼山芋泥墨鱼头醋鱼皮醋安康鱼肝醋红尾冬鱼醋刺身红鲂刺身鲤鱼刺身鲭鱼刺身鲷鱼薄片墨鱼刺身甜虾与生蚝水针鱼刺身烧物

煮物螃蟹奶油烧牛肉奶油烧龙虾云丹烧味噌鱼扇贝本烧牛肉生姜烧牛肉照烧照烧青葱猪肉卷香螺照烧鱿鱼盐烧黄鸡鱼盐烧墨鱼头炒芦笋清炒牛蒡丝柳川锅红鲂鱼头荒焚香螺煮蒸物 汁物

锅物螃蟹蒸蛋茶碗蒸鳗鱼蒸蛋蛤蒸蛋清蒸鱼头鲔鱼眼睛蚝油蒸蒜蒸鲷鱼腹虾酒蒸蛤酒蒸生蚝奶油蒸葡萄柚清汤鲣鱼头炖酸菜味噌汤鱼腹清汤红味噌汤牛肉火锅鲷鱼头火锅螃蟹火锅牛肉寿喜锅扬物

简便餐鲔唐扬虾天菊扬紫酥天鳕天牛蒡唐扬串扬酥炸比目鱼炸鱼鳞炸虾头炸虾炒乌龙面炸虾凉面亲子丼（鸡肉饭）胜丼（猪排饭）牛丼（牛肉烩饭）蛋包饭天井（炸虾饭）鳗鱼饭腌白萝卜鲑鱼泡饭鲑鱼饭团

• • • • • ([收起](#))

[精致日本料理_下载链接1](#)

标签

美食

日本料理

日本

饮食

评论

好难！！

好复杂哦，感觉随便一个菜要纠结一上午……而且很多调料是没有的。其实美食现在也都是靠调料而已。

勾引我的肠胃，看看就好

[精致日本料理_下载链接1](#)

书评

[精致日本料理_下载链接1](#)