

高级日本料理



[高级日本料理 下载链接1](#)

著者:調理師専門校

出版者:楓書坊

出版时间:2009/09

装帧:

isbn:9789866485961

所謂湯類，是指從家庭風味的豆腐青蔥味噌湯，到品茶前食用的簡單食物，這些以當季食材展現季節性，並將款待客人之心美麗且豐盛地融入其中的菜餚。一般而言，作為酒菜的稱為吸物（清湯），而與飯一同端上的則稱為汁物（濃湯、味噌湯），由於兩者皆是用木頭製成的漆器碗盛裝，因此在日本被總稱為「物」

湯類的內容物是以吸地（湯汁）為基底，由種（主湯料）、妻（配料）、吸口（香料）這三種要素構成。主湯料是湯類中的主角。使用食材為海鮮類、肉類、蔬菜類、乾燥食品、豆腐或豆腐皮這類加工品，種類非常多樣。不僅直接加熱，也多會做成嘴唇狀或丸子狀、以葛粉凝固、製成擬態豆腐等，讓形狀和風味有更多樣的變化。為了能與湯調和，因此味道會比較清淡，形狀大小則方便入口食用，並配合容器的大小做調整。

配料是用來襯托主湯料的點綴物，大多會使用季節性的蔬菜類。不過考慮到與主角主湯料之間的味道相容性和色彩呈現，有時也會使用海藻、豆腐和麩等。

香料的功用，是製造打開碗蓋那瞬間撲鼻而來的香氣，以及發揮提味的效果，比方說春至初夏的山椒芽、秋至冬的柚子皆為代表性食材，而山椒、蔥、山椒粉、日式芥末等則用來增添舒適的刺激感及消臭。

作者介绍:

目录:

[高级日本料理 下载链接1](#)

标签

日本

寿司

烹饪

日本料理

美食

eat

评论

翻译的太差了！

內容很豐富，可以參考。

[高级日本料理 下载链接1](#)

书评

[高级日本料理 下载链接1](#)