

燒肉手帳



[燒肉手帳 下载链接1](#)

著者:東京書籍出版編集部

出版者:人人出版

出版时间:2010

装帧:

isbn:9789866435294

吃燒肉必攜！

到日本跟著燒肉達人品嘗日式細致的講究與美味，

傳授您不可不知的肉知識！不可不吃的好滋味！

134品肉類菜單，讓您吃營養、補美麗、大滿意！

香味襲來、燒烤店滋滋作響的樂音，讓人的腳步不自主地靠攏前進。大口吃肉的渴望，就在咀嚼肉汁的品嘗中得到滿足！日本燒肉店多來自於韓國燒肉的影響，但日式的細致處理與料理，更讓人吃到對於食材的敬重與用心。本書介紹日本燒肉店的肉類菜單，分為5大種類：牛肉、豬肉、馬肉、雞肉、鴨肉，再細分肉以及內臟的部位，共有134品菜單。在各類基礎知識單元裡，介紹肉品特色、品種、分級等，也有其營養價值的分析。附錄有配合攝影協力的東京燒肉店家簡介，讓讀者不僅認識各種不同肉品，也提供到日本旅遊享用的資訊。

作者介绍:

目录:

[燒肉手帳 下载链接1](#)

标签

飲食

日本

吃烧肉图片手帐

書

日本料理

烧肉

评论

非常實在到肉的視覺衝擊。

相当专业细致的一本讲解书

精致的文库本

[燒肉手帳 下载链接1](#)

书评

[燒肉手帳 下载链接1](#)