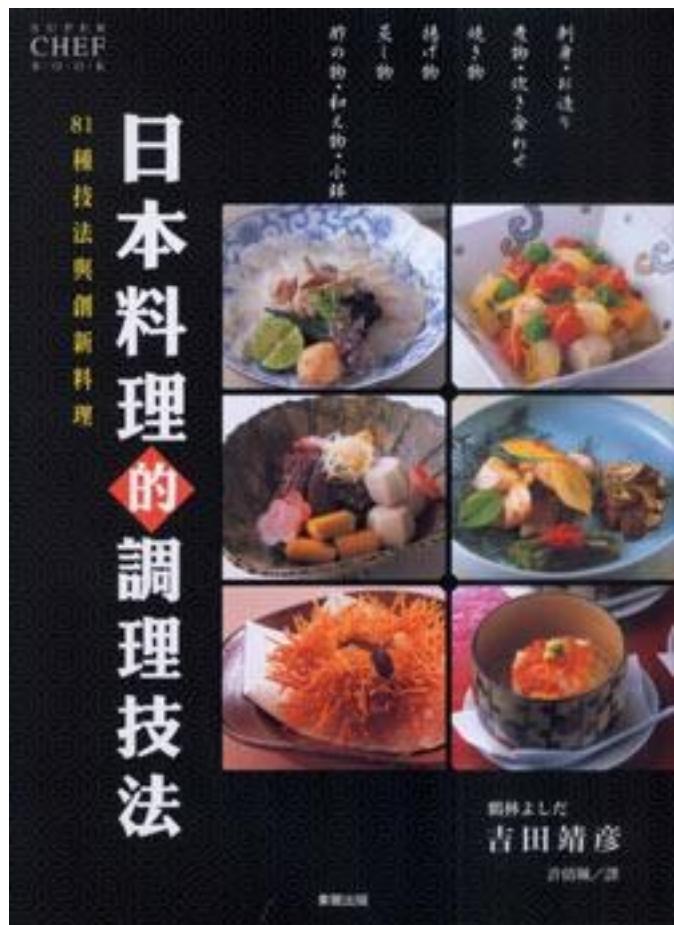


日本料理的調理技法



[日本料理的調理技法 下载链接1](#)

著者:吉田靖彦

出版者:台灣東販股份有限公司

出版时间:2009/02/26

装帧:平裝

isbn:9789861768496

本書將日本料理分成「生魚片」、「煮物. 煮物拼盤」、「燒烤」、「油炸」、「蒸物」、「醋物. 涼拌. 小鉢」六大類，分別以彩色頁面來解說各項技法，並介紹其他應用範例。除了各種料理的作法、另附有所使用到之料理用語的說明。書中所介紹的技法不僅是日本料理的基礎，同時也包含了嶄新獨特的創作技法。

作者介绍:

目录:

[日本料理的調理技法 下载链接1](#)

标签

日本料理

美食

料理

eat

评论

详细的讲解，各种技法的应用，专业到位。冷盘，炸，煮，蒸，炖，腌，做法很多稍显雷同，可以做为参考。

[日本料理的調理技法 下载链接1](#)

书评

[日本料理的調理技法 下载链接1](#)