

輕鬆在家做日本料理



[輕鬆在家做日本料理_下载链接1](#)

著者:永連生

出版者:幸福文化

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9789868555624

走在台北街頭，四處林立的日式料理招牌總令人目不暇給。台灣的飲食習慣與文化，除了深受中國影響外，其實與日本國極其接近。雖有其歷史遠因，但未曾間斷的哈日風潮亦影響甚深，所以日本料理在台灣非常受到一般大眾的歡迎。

特別是日本飲食的多樣化，如壽司、拉麵、關東煮、蛋包飯、蓋飯、涮涮鍋等，不但可單獨吃飽，也可以和其他食物一起搭配。加上各式各樣的庶民小吃，如章魚燒、什錦煎餅、可樂餅等，也都是台灣夜市小吃不可或缺的種類，顯示日本料理在台灣民眾的日常生活中也佔有極大的份量。但對日本料理你懂得多少呢？

本書以台灣最受歡迎的各式日本料理為基礎，從壽司、生魚片、手卷、醋物、煮物、炸物、蒸物、汁物、涼拌菜到麵飯類，集作者對於日本料理技術之大成，加上詳細的400張動作分解圖，一共呈現80道美味的料理，並詳細介紹日本料理的歷史與特色，及日本料理在台灣的發展與演變，讓讀者也可在家裡做日本料理，享受道地的日本料理美食外，也對日本料理文化有完整的認識。

作者介绍:

永連生

現任永老師烹飪補習班負責人、梅村日本料理創辦人、輔仁大學餐旅系日本料理講師
經歷經國技術學院日本料理講師、台北監獄日本料理講師、實踐大學日本料理講師
作品《日本定食おいしい》

目录: 推薦序

作者序

前言

工具與材料

基本醬汁製作

Part1 壽司

稻荷壽司

干瓢壽司

海苔壽司

鐵火卷壽司

鐵鉋壽司

花壽司

軍艦壽司

散壽司

箱壽司

握壽司

蝦手卷

蘆荀手卷

鮭魚子手卷

蛋手卷

水果手卷

蝦卵手卷

Part2 生魚片

紅魷生魚片

旗魚生魚片

鮪魚生魚片

鮭魚生魚片

嘉口生魚片

海膽山藥

Part3 丼飯

天丼

勝丼

親子丼

牛井

鰻井

蛋包飯

鮭魚炒飯

咖哩炒飯

鮭魚飯糰

Par4 麵食

鍋燒烏龍麵

月見麵

天婦羅烏龍麵

炒烏龍麵

原味拉麵

叉燒拉麵

味噌拉麵

泡菜拉麵

綠藻涼麵

Part5 關東煮

高麗菜捲

海帶捲

冬粉袋包

炸豆腐包蛋

苦瓜包肉餡

竹輪捲

關東煮

Part6 鍋物、汁物、蒸物

海鮮寄世鍋

壽喜燒

涮涮鍋

味噌魚火鍋

味噌湯

海苔湯

蛤仔湯

蒜頭蚵仔湯

赤味噌蚵仔湯

魚肚清湯

菜碗蒸

土瓶蒸

魚頭蒸

Part7 小菜、其他

玉子燒

醃白菜

味噌醃蘿蔔

味噌醃小黃瓜

辣味泡菜

涼拌蟹肉菠菜

章魚醋

乾煮牛蒡

炸牛蒡

炸生蚶

揚出豆腐

可樂餅

野菜天婦羅

木瓜奶油燒

照燒雞腿

什錦煎餅
和風沙拉
日式便當
烤味增魚
附錄：日本料理簡介
• • • • • ([收起](#))

[輕鬆在家做日本料理_ 下载链接1_](#)

标签

日本料理

美食

写食

日本

评论

[輕鬆在家做日本料理_ 下载链接1_](#)

书评

[輕鬆在家做日本料理_ 下载链接1_](#)