

むきものの入門



[むきものの入門 下载链接1](#)

著者:長島 博

出版者:柴田书店

出版时间:2006-12-5

装帧:精装

isbn:9784388060085

. 各むきものでき上がり写真を大きく掲載。むいた形や質感をはっきり確認できま

す。白い背景にむきものの美しさが際立ちます。

2. 随所に各むきものを盛り込んだ美しい料理写真を散りばめており、むきものをどのように料理に生かすかイメージがふくらみます。

3. 細かく分かりやすいプロセスカットつきでむき方を紹介。写真で示しにくい箇所はさらに図を添えてていねいに解説しています。

4. さらに、内12種のむきものはDVD付きでむき方を解説。著者がむく映像によってさらに臨場感が伝わり、細かいコツまで把握できます。また、特典映像として、幻といわれる「輪違い大根」のむき方を収録。むきものの奥深さを垣間見られる、お楽しみ映像です。

作者紹介:

◎長島 博（ながしま・ひろし）

1946年、横浜市生まれ。

東京・浅草「大長」、横浜「つる家」で修業を積み、「たから会館」（現在閉店）、神奈川「木(へん)雷(つくり)亭」などで料理長を務める。91年から東京・築地本願寺「日本料理 紫水」に取締役料理長として勤務、2005年に常務取締役総料理長に就任。（社）日本料理研究会師範法定理事、日本調理師生祥会会長なども務める。

目録:

1. 序章「むきものの基本」では、むきものに使う包丁・道具の使い方、むきもの特有の言葉や作業の意味について解説しています。

2. 続く「桂むき」の章では、日本料理の基本として重要な桂むきのむき方をていねいに解説。さらに、「波頭」「水熨斗」など桂むきから展開する造り台やあしらいのアレンジを豊富に収載しています。

3. 主なむきものは「丸」「角」などの木取り（基本となる素材の切り整え方）別に紹介。木取りしないより手軽なむき方も掲載しました。

4. きゅうりのわさび台や、料理を盛り込む柑橘釜、ゆずの吸い口なども充実。デザートにむきものを生かすアイデアも見逃せません。

5. DVDは桂むきや梅など特に活用度の高いむきものを収めました

・・・・・ (收起)

[むきものの入門 下载链接1](#)

标签

むきものの入門

日本

饮食

jiushxiangdu

烘焙

日本料理

刻花

评论

むきもの入門 下载链接1

书评

むきもの入門 下载链接1