

<<精选日韩料理1688例>>

图书基本信息

书名：<<精选日韩料理1688例>>

13位ISBN编号：9787535635853

10位ISBN编号：7535635857

出版时间：2010-3

出版时间：湖南美术

作者：甘智荣 编

页数：348

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<精选日韩料理1688例>>

内容概要

《精选日韩料理1688例》介绍了600道最正宗的日韩料理，网罗了日韩时下最流行、最本土的菜肴，菜肴用料简单，解说详尽，并配有步骤图、特别提示、营养功效，即使是初学者，也能轻松制作出原汁原味的日韩料理，轻松成为料理高手，让家人吃得美味、健康、实惠。特别提供厨房实用小窍门，让你轻松享受美食带来的乐趣。

<<精选日韩料理1688例>>

书籍目录

Part 1 日式家常料理 日式料理的特色 常见料理的制作 樱花卷 太卷 甜虾刺身 盐烤秋刀鱼 日式炸豆腐 日式毛豆寿司 三文鱼寿司 芥辣三文鱼寿司 紫菜三文鱼寿司 三文鱼腩寿司 三文鱼子寿司 三文鱼之恋 章鱼寿司 悔胆花之恋 鳗鱼寿司 大虾天妇罗寿司 大虾寿司 肉松卷 鱿鱼寿司 醋渍鱼寿司 鱼立鱼寿司 北极贝寿司 鱿鱼须寿司 金枪鱼寿司 熟虾寿司 甜虾寿司 蟹柳寿司 黄瓜蟹柳寿司 蟹子寿司 绿蟹子寿司 豆腐皮蟹子沙拉寿司 章鱼寿司 希凌鱼寿司 辛辣亲子寿司 赤贝寿司 肉松寿司 玉米寿司 中华海草寿司 大叶梅肉卷寿司 玲珑寿司 拼鲈鱼寿司 青花鱼寿司 黄师鱼寿司 牛油果寿司 玉子寿司 高级寿司 拼盘 锦绣寿司 拼盘 什锦 太卷 蛋黄卷 萝卜 黄瓜卷 彩虹卷 黄萝卜卷 红鱼子寿司 干瓢卷 黄瓜鱼松卷 黄咸菜寿司 卷铁火卷 芥辣卷 蔬菜芥末卷 腐皮蛋黄卷 加州卷 腊肉卷 黑龙卷 炸多春鱼卷 三文鱼卷 紫菜卷 挪威三文鱼卷 天妇罗卷 大虾天妇罗卷 金枪鱼沙拉 苹果卷 金枪鱼卷 金枪鱼沙拉 蟹棒卷 鳗鱼黄瓜卷 沙拉粗卷 炸虾蟹子卷 紫成菜卷 三文鱼紫菜手卷 三文鱼手卷 洋葱三文鱼手卷 三文鱼子手卷 鳗鱼手卷 熟虾手卷 大虾天妇罗手卷 玉米沙拉手卷 金枪鱼手卷 蟹子手卷 牛油果蟹子手卷 鳗鱼紫菜手卷 海胆手卷 黄瓜手卷 葱剁三文鱼手卷 刺身 斑鱼刺身 冰镇素鲍鱼 风味刺身 拼刺身 拼盘 刺身 大连赤贝加吉鱼刺身 和风刺身 锦绣刺身 百灵菇金鳞鱼刺身 象牙贝刺身 金枪鱼刺身 鱿鱼刺身 什锦刺身 拼盘 平目鱼刺身 芥辣北极贝刺身 什锦海鲜刺身 拼盘 元贝刺身 章鱼刺身 章鱼刺身 芥辣海胆刺身 紫苏三文鱼刺身 三文鱼黄瓜刺身 日式三文鱼刺身 三文鱼刺身 三文鱼腩刺身 豪华刺身 拼盘 柠檬北极贝刺身 柠檬希零鱼刺身 大八爪刺身 金枪鱼背刺身 白豚肉刺身 半生金枪鱼刺身 剑鱼腩刺身 希零鱼刺身 象拔蚌刺身 北极贝刺身 龙虾刺身 蚌虾刺身 日式青龙刺身 九节虾刺身 花螺刺身 日式冻花螺味淋 浸响螺海胆刺身 日皇刺身 日式汉和鲍刺身 加拿大象拔蚌 汉和芥蓝刺身 拼盘 鲍鱼刺身 拼盘 汉和刺身 拼盘 锦绣刺身 拼盘 章鱼活作 多宝鱼活作 三文鱼活作 鱼立立鱼活作 沙拉 烧肉 沙拉 蟹子 沙拉 薯仔 沙拉 鲜虾 芦笋 沙拉 鲜虾 沙拉 龙虾 沙拉 蚬籽 水果 沙拉 蚬柳 青瓜 沙拉 吞拿鱼 沙拉 吞拿鱼 鲜果 沙拉 吞拿鱼 酿西红柿 吞拿鱼 豆角 沙拉 木瓜 虾 沙拉 海鲜 意大利粉 沙拉 烟三文鱼 沙拉 香煎银鳕鱼 露笋 沙拉 泰式 海鲜 沙拉 吉列石斑 沙拉 沙拉 面包 卷 万得福 沙拉 扒什菜 沙拉 厨师 沙拉 田园 沙拉 葡国 沙拉 水果 沙拉 夏威夷 木瓜 沙拉 蔬菜 沙拉 鲜蔬 沙拉 鲜果 沙拉 什菜 沙拉 青木瓜 沙拉 年糕 沙拉 加州 沙拉 烧物 酱汁 烧鸭 日式 孜然 羊排 铁板 烧牛柳 椒盐 烧牛仔骨 照烧牛扒 照烧蒜香牛扒 烧烤牛扒 培根 芦笋 卷 日式 烤银鳕鱼 香烤银鳕鱼 酱烧银鳕鱼 日禾 烧银鳕鱼 蒜蓉生蚝 蒜蓉扇贝 蒜片 烤大虾 烧大虾 日禾 烧龙虾仔 盐烧平鱼 照烧鲭鱼 烧鲭鱼 芝麻 烧鲭鱼 照烧鱿鱼 圈 蒜香 章鱼 香烤希凌鱼 鳗鱼 什锦 拼盘 烧汁 三文鱼 日式 烧青鱼 炭烧青鱼 烧汁 鳗鱼 炭烧 拼盘 炭烧 日本 鳗鱼 岩烧 多春鱼 照烧 多春鱼 烧 多春鱼 串烧 鳗鱼 串烧 鸡肉 串烧 牛肉 串烧 牛舌 串烧 大虾 该烧 带子 串烧 海鲜 一品 料理 牛肉 冷豆腐 三文鱼 冷豆腐 糖醋 姜片 黄瓜 蘸酱 麻油 莲藕 日式 东京 大阪 烧 日式 东坡肉 四季豆 炒肉 末 铁板 肉 末 豆腐 培根 炒芦笋 香蒜 煎猪扒 苦瓜 炒牛肉 铁板 烧牛柳 咖喱 牛柳 生煎 牛柳 配芦笋 炒牛肉 黑椒 牛舌 炒牛心 烧汁 牛仔骨 蒜香 鸡块 洋葱 炒鹅肝 日本 蒸蛋 大虾 带子 蛋白 蚝仔 辣炒 章鱼 田园 天妇罗 烧汁 银鳕鱼 蔬菜 丝 天妇罗 鸡肉 天妇罗 什锦 天妇罗 松鱼 天妇罗 黄瓜 天妇罗 虾 大虾 甘蓝 天妇罗 天妇罗 虾 蛋皮 卷 鳕鱼 天妇罗 带子 天妇罗 鳗鱼 天妇罗 海鲜 什锦 天妇罗 鱿鱼 天妇罗 大虾 天妇罗 红椒 鳕鱼 天妇罗 米饭 & 面条 牛肉 盖浇饭 烧肉 盖饭 肉炒辣白菜 定食 日式 猪扒 定食 鳗鱼 饭 蒲烧 鳗鱼 饭 日式 炭烧 鳗鱼 饭 牛肉 定食 烤秋刀鱼 定食 鳗鱼 盖饭 猪扒 盖浇饭 牛肉 饭 套餐 青花鱼 套餐 生鱼片 套餐 咖喱 牛肉 饭 套餐 炸猪排 饭 套餐 照烧鸡 套餐 叉烧 饭 酱汁 牛肉 饭 牛肉 饭 蚝汁 牛肉 饭 辣白菜 牛肉 饭 九州 牛肉 饭 辣白菜 炒饭 三文鱼 紫菜 炒饭 泡菜 烧肉 饭 日式 海鲜 锅仔 饭 蟹柳 大虾 炒乌冬 日式 冷茶 面 日式 炒乌冬 真味 荞麦 凉面 肥牛 咖喱 乌冬 面 日式 乌冬 面 吉列 猪扒 面 鹰女 酸辣 面 大阪 午餐 肉面 香葱 腊肉 面 火腿 丸子 面 卤肉 面 乌冬 多春鱼 肉丸 面 东京 肉酱 面 咖喱 牛肉 面 九州 牛肉 面 金菇 肥牛 面 肥牛 拉面 猪软骨 拉面 泡菜 拉面 味噌 拉面 山野菜 拉面 京都 炸酱 拉面 小丸子 拉面 真味 招牌 拉面 香辣 鱿鱼 拉面 辣鸡 拉面 笋尖 拉面 一番 拉面 Part 2 韩式家常料理 韩国的饮食文化 韩国饮食的材料 韩式料理的计量 蒸菜 & 煮菜 鲜蒸蛤蜊 三色蒸蛤蜊 清蒸丰满蟹 清蒸大海螺 牛肉 蔬菜 卷 清蒸大虾 蒸米糕 马蹄 豆腐 五彩 鳕鱼 卷 轻炒 豆腐 卷 五彩 笋 鲷 清蒸 豆腐 白切肉 五彩 鸡蛋 卷 鸡蛋 菠菜 卷 炖排骨 红烧 鸡块 炖牛排 鲜烧 鲍鱼 红焖排骨 一品 西葫芦 酱 炖黑豆 家常 豆腐 煎炒 & 红烧 蔬菜 煎蛋 虾仁 芙蓉 蛋 香脆 肺片 炒年糕..... 主食 饭后 小点

章节摘录

插图：吃日式料理，一半是吃环境、吃氛围、吃情调。

标准的日式料理吃法应该是在日式榻榻米上直身跪坐或盘腿端坐而吃，这对于从小训练有素的日本人来说当然是不在话下，而对于一直习惯于坐吃的中国人而言，实在是有些勉为其难。

所以有些日式料理店在榻榻米桌子下挖一个大洞，使客人可以将腿放下，坐得比较舒服。

这种中庸的变通，既能使食客舒适地进食，又最大程度地保留了日本和式风味。

吃日式料理，在行的美食家认为，日式酱汁、三文鱼刺身、天妇罗、烤鳗鱼、秋刀鱼、寿司、色拉是不可不吃的，不然就算不上吃得丰盛了。

日式酱汁与中式汤、西式汤最大的不同在于前者料、汤分明，端上来后可以看到汤水清澈、海苔等料安静地躺在碗底，和一片混沌的中式汤、浓郁的西式汤大相径庭。

天妇罗与烤制秋刀鱼都是日式料理中的名菜，天妇罗是日式什锦油炸食品，将蔬菜、虾类裹以面粉，入油轻炸而成，口感非常不错。

生鱼片的质量等级和牛肉一样，随不同身体部位而质量等级不同。

一般来讲，鱼腹部油脂最多的地方为最上等，称为“大脂”；腹部靠近脊椎骨部位为中等，叫“中脂”；背部靠近尾部的地方为下等，叫“刺身”，价格最为低廉。

<<精选日韩料理1688例>>

编辑推荐

《精选日韩料理1688例》编辑推荐：我国著名医学科学家胡维勤审定推荐600道正宗日韩料理600个特别提示400个营养功效88个实用小窍门

<<精选日韩料理1688例>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>