

<<日本刺身与汤菜制作高手>>

图书基本信息

书名：<<日本刺身与汤菜制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416824

10位ISBN编号：753841682X

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：赵玉秋

页数：147

字数：210000

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>

<<日本刺身与汤菜制作高手>>

内容概要

本书以图解方式，介绍和说明了这些菜的制作顺序。

因此，你将很容易地学会和掌握选料、前处理、最后的润饰和烹制步骤。

日本菜很讲究盛菜器皿的选用，而且不同季节，使用能表现季节特色的餐具。

看一下明快的卷头彩色图片，对你掌握和季节谐调，适合菜品的盛器选取方法，装盘技巧，都有一定的参考价值。

<<日本刺身与汤菜制作高手>>

书籍目录

出版说明序言厨师的开场白卷头彩色照片日本刺身的制法 冷浸大虾刺身 麻辣虎鱼刺身 小鯛松皮刺身——宝惠花篮 刨冰鲤鱼片 烤鱼片和刺身 海(鱼曼)火锅鱼片 土佐鰹鱼刺身 水焯红鱼片 冷浸鲈鱼片 鲜鲍肉丝 酸辣鲑鱼片 比目鱼刺身、菊花赤贝 浇汁针鱼片 山药金枪鱼丁 墨鱼紫菜卷、墨鱼丝、墨鱼海胆卷 白雪龙虾 冷酸鲑鱼片 水松贝丝、烤瑶柱、竹夹鱼片 酸汁海扇日本汤菜的制法 河豚鱼子汤 竹笋鲜汤 真鲷鱼滑汤 银鱼鸡蛋豆腐汤 蛤肉山芋汤 鲜鲍山药酱 海(鱼曼)牡丹片 烩什锦豆腐 海蕴冬瓜汤 烤鱼卷热汤面 松蘑海(鱼曼)火锅 银杏酱汁 船场鱼骨汤 酱汁鹌鹑丸子 什锦年糕汤 蒸烤方头鱼肉片汤 虎鱼豆腐汤 河豚纸火锅日本菜佐料汤与刀具本书常用术语

<<日本刺身与汤菜制作高手>>

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>