

图书基本信息

书名：<<日本料理大全-日式料理/点心/便当>>

13位ISBN编号：9787810363723

10位ISBN编号：7810363727

出版时间：2006-1

出版时间：第1版 (2006年1月1日)

作者：张瑞文

页数：157

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>

内容概要

随着哈日风潮的蔓延，日式料理的身价也跟着水涨船高，看着餐馆里丰富多样的料理，心中是否正左右为难该点些什么才好呢？
让我们为你推荐多道餐厅中必点的日式料理，让你轻轻松松便能一手掌握日式料理的美味所在。

作者简介

张瑞文，毕业于日本新宿调理专门学校，拥有调理师执照，曾在日本浅草桥怀石料理餐厅担任料理人，回台后曾担任太平洋SOGO"京"日本料理店的料理人，以及江户日本料理餐厅的外场副理，目前任职于某五星级饭店的甜点研发部门，同时也在杨桃烹饪学校担任讲师，并于快乐厨房杂志发表各种美食专题。

瑞文老师投身餐饮业多年，内外场经验丰富，只要一提到美食便热爱，正因为这份热忱与执着，瑞文老师不断地在烹饪的领域中充实自己，尤其日本料理及点心烘焙更是她的最爱，对瑞文老师来说，每一道精致小巧的艺术品，透过烹饪者的巧思，呈现出独特的魅力，并带给人们视觉、嗅觉与味觉兼具的三重享受。

在本书中，瑞文老师为大家示范30种不同风情的创意吐司料理，相信你一定能从中感受到吐司惊人的可塑性。

欢迎你与我们一同加入吐司料理的异想世界，让深藏不露的吐司发挥最极致的潜力，也为你我的生活营造出更多的情趣与创意。

书籍目录

第一篇 最具人气的日本料理最具人气的日本料理精致美料理攻略餐厅必点日式人气料理天妇罗日式炸猪排咖啡蛋包饭鲑鱼茶渍泡饭油饭饭团五谷米饭团榨菜樱虾饭团红豆麻糬饭团酱烤饭团田乐饭团锦绣花寿司酷梨蟹肉棒卷稻茶寿司寿喜烧亲子丼深川井元气乌龙面什锦海鲜锅太卷蒲烧鳗玉子丼第二篇 感动味蕾的明日式点心感动味蕾的日式点心让你更认识明日式点心认识基础器具了解基础材料12种粉类内幕大公开甜而不腻的红豆馅、白豆馅视觉与味觉双享的36道日式点心凉果子紫地瓜水羊羹柑橘果冻紫阳花火龙果淡雪羹黑糖蜜汁淋芝麻布丁水馒头白玉抹茶饼双色茶巾樱麻糬黑糖饼梅香果冻平锅煎铜锣烧艳伏纱烤红豆馅黄豆粉薄饼紫苏烧蒸果子柚子风味瑞士卷初春时雨小仓时雨抹茶栗香浮岛黑糖馒头小仓馒头烤焙果子黄金甜薯烧烧蕃薯烧芋桃山铝烧和之月苹果烧梅子风味杯蛋糕栗烧大福饼青豆大福荻之饼莺饼柿饼草莓大福练切&金童新绿香梅露草秋色日式点心最佳搭配第三篇 和风浓郁的日本便当

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>