

<<常见日本料理一本全>>

图书基本信息

书名：<<常见日本料理一本全>>

13位ISBN编号：9787811206715

10位ISBN编号：7811206714

出版时间：2009-10

出版时间：汕头大学出版社

作者：张瑞文

页数：222

字数：377000

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>

<<常见日本料理一本全>>

内容概要

日本料理的历史是伴随着从古代中国通过朝鲜半岛的文物传入开始发展起来的。随着文化的不断发展逐步演变为日本人喜爱和符合地域特征的以色、香、味为主的具有特色的料理。寿司、生鱼片、日本面料理、蒸料理、油炸料理、煎烤料理、锅仔料理、定食料理等或许您都品尝过。

那么如何才能制作的日本料理呢？

本书以精美的图片，简单的文字，详细的料理所用材料、分步骤手把手的进行讲解。

快来学几道喜欢的料理与家人一同分享吧！

<<常见日本料理一本全>>

书籍目录

人气料理 天妇罗 日式炸猪排 咖喱蛋包饭 鲑鱼茶渍泡饭 油饭饭团 五谷米饭团 酱烤饭团
 红豆麻糬饭团 榨菜樱虾饭团 紫苏鲑鱼饭团 柴鱼梅肉饭团 综合水果干饭团 紫苏粉饭团 甘露
 小鱼饭团 蜜枣炒饭饭团 中华味饭团 洋葱牛肉堡饭团 日式角煮饭团 炸虾饭团 比萨薄饼 厚
 四方煎饭团 苹果肉卷 酥炸鲜虾 翠绿虾卵 香酥牛蒡 青葱牛排 芥末鸡肉沙拉饭团 唐扬鸡肉
 块饭团 熏肉奶酪煎饼 鲜虾美乃滋饭团 田乐饭团 锦绣花寿司 寿喜烧 酪梨蟹肉棒卷 稻荷寿
 司 牛蒡熏肉珍珠堡 姜汁猪肉珍珠堡 什锦海鲜锅 太卷 酪梨明虾卷 蒲烧鳗鱼卷 鲔鱼蟹肉沙
 拉卷 黄金热狗卷 河童细卷 新香细卷 铁火细卷 梅肉紫苏山药卷 鲜虾握寿司 厚蛋烧握寿司
 酪梨蛋黄握寿司 魔芋煮握寿司 山药丝握寿司 月见鳗鱼军舰寿司 鲔鱼沙拉军舰寿司 鳗鱼坚
 果箱寿司 水果蛋糕寿司 涮牛肉箱寿司 市面常见的寿司口味 散寿司 鲜蔬鸡肉沙拉手卷 鳗鱼
 坚果手卷 香酥牛蒡手卷 综合手卷 鲑鱼卵手卷 铁火手卷 虾手卷 鳗鱼酪梨手卷 鲜嫩芦笋手
 卷 日式炸猪排手卷 鲜辣鲑鱼手卷 水果酸奶可丽饼 熏肉可丽饼手卷 鳗鱼风味厚蛋煎 关东风
 玉子烧 亲子丼 深川丼 元气乌龙面 蒲烧鳗玉子丼 鲷鱼野菜沙拉 和风沙拉 茶碗蒸 金平魔
 芋 醋汁淋鳗香 卷心菜卷 可乐饼 章鱼烧 和风烘蛋 味噌汤日式点心 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 铜锣烧 艳伏纱 烤红豆馅 黄豆粉薄饼 紫苏烧 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 黄金甜薯烧 烧番薯 烧芋 铝烧 桃山特
 色便当经典配菜酱料风情

<<常见日本料理一本全>>

章节摘录

插图：

<<常见日本料理一本全>>

编辑推荐

《常见日本料理一本全》：用寿司宠爱自己宠爱家人吧。

饭团、寿司、手卷、拉面、甜点、便当、蘸酱、高汤，无所不有；大米、鱼生、肉类、蛋奶、蔬菜、水果、粗粮、坚果，食材万象；炸、煎、煮、烧、蒸、烤、醋渍、凉拌。

招招精妙；芝麻酱、辛辣酱、蛋黄酱、番茄酱、咖喱酱、沙拉酱、味噌酱。

酱酱冈情。

低热量、低脂肪、最健康、最营养；大米与鱼生的亲密相会；食材与想象力的精妙结合；视觉的享受，味蕾的天堂；DIY的乐趣，艺术的体验。

<<常见日本料理一本全>>

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>