

<<日本料理>>

图书基本信息

书名：<<日本料理>>

13位ISBN编号：9787807221654

10位ISBN编号：7807221658

出版时间：2006-5

出版时间：辽宁民族出版社

作者：徐在实

页数：200

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>

## <<日本料理>>

### 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（并配有韩语），详细的料理所用材料、分步骤手把手的进行讲解。自己做日本料理，就变得轻松多了！

<<日本料理>>

作者简介

作者：(韩)徐在实

<<日本料理>>

书籍目录

第1章 日本料理 第1节 日本料理的特征 第2节 地域类别特征 第3节 日本料理的基本烹饪方法 第4节 日本料理的分类 第5节 基本高汤制作方法第2章 蔬菜加工 第1节 蔬菜焯制方法 第2节 蔬菜的基本切法第3章 微碟第4章 前菜第5章 清汤第6章 生鱼片 第1节 用做生鱼片的海鲜种类 第2节 切生鱼片的方法 第3节 多种制作生鱼片方法 第4节 生鱼片摆盘要领 第5节 鲜鱼的初加工第7章 炖菜第8章 蒸料理第9章 油炸料理 第1节 必要的工具 第2节 油 第3节 面衣 第4节 油炸方法 第5节 调料 第6节 油炸食品的种类第10章 煎烤 第1节 直接烤和间接烤 第2节 穿串方法 第3节 烤制的种类第11章 醋脍和拌菜第12章 锅仔第13章 面类 第14章 盖饭类第15章 寿司 第1节 米和寿司 第2节 寿司作料 第3节 寿司材料 第4节 寿司的种类 第5节 紫菜寿司第16章 定食料理

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>