

<<米饭和面食>>

图书基本信息

书名：<<米饭和面食>>

13位ISBN编号：9787534930201

10位ISBN编号：7534930200

出版时间：2004-3

出版时间：河南科学技术出版社

作者：相川方

页数：191

字数：200000

译者：甘文杰

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>

<<米饭和面食>>

内容概要

本书系统地介绍了以米和面为原料的烹饪菜谱，内容包括米饭的烹饪（如白米饭、寿司、配料饭、混料饭、炒饭、饭团子、泡饭、粥、糯米饭）、面条和面粉的烹饪（日本面、韩国面、中国面、意大利面），以及日本的惯例仪式活动及节日套。书中还介绍了白饭搭配菜（盖饭），并配有成品菜分步制作彩图。

<<米饭和面食>>

书籍目录

请一定在烹饪前阅读！

查找方便的烹饪、菜肴名词解释和原料加工法 日本人与米易被误解的米 米仍是生命热量之源 用食物纤维解除便秘 米中的蛋白质 用周味百分比烹饪健康的米饭和面食 米饭的烹饪 白饭的美味煮法 米板（精白米）的煮法 胚芽春米的美味 煮法 寿司 菅大散寿司 寿司卷 油豆腐包饭团寿司 鲭鱼寿司棒 工艺寿司 趣味寿司 西料饭和混料饭 什锦鸡肉饭 秋刀鱼饭 富有季节感的混料菜 什锦菜饭 虾杂烩饭 杂烩饭 混料饭 紫苏饭 炒饭及其他 什锦炒饭 鸡肉饭 白饭搭配菜 母子大碗盖饭 使用甜辣煮汁烹饪的三各大碗盖饭 饭团子和茶钵饭 饭团子 变化多样的茶泡饭 泡饭和粥 白粥（全粥）糯米烹饪 面条和面粉的烹饪 日本面…… 朝鲜面和中国面 意大利面 面粉制品烹饪 趣味餐桌 日本的惯例仪式活动及节日套餐

<<米饭和面食>>

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>