

<<日本烧烤与烩煮制作高手>>

图书基本信息

书名：<<日本烧烤与烩煮制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416817

10位ISBN编号：7538416811

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：151

字数：237000

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>

<<日本烧烤与烩煮制作高手>>

内容概要

烩煮料理是指两种以上材料，煮制后可分别保持各自所具味道，却配置放在同一容器内的菜。此种做法出自关西一带。

它的原形可追溯到古时，用极品出汁、淡口酱油、新酿制的米酒烹制成具有乡土气息的菜肴。

主要材料为合时令而鲜美的鱼类、蔬菜以及颇具特色的材料，而在味、形、色及口感等方面极富变化。

在厨房时，有称为[煮方]专事做煮菜的厨师，这种地位的人多作为实质性的厨师长。因此可以看出，煮菜在日本料理中占有非常重要的地位。

本书的用意，是力求传授基本的烧烤和烩煮料理的烹调技术。

倘能为专业厨师提供一点借鉴，更不胜荣幸！

<<日本烧烤与烩煮制作高手>>

书籍目录

出版说明序文前言彩色照片日本菜——烧烤类菜肴的制法 油目若草烧 虎鱼木芽烧 田乐豆腐 扬帆扇
贝传法烧 盐烧鲑鱼 带鱼八幡卷 加茂茄子田乐 海鳗源平烧 蓼面鼓烧鲈鱼 鹌鹑、大虾、墨鱼杂锦烧
红烧合鸭脊 松蘑、梭鱼奉书烧 鳍鱼幽庵黄金烧 银鲷西京烧 蛤蜊木芽烧 烧金枪鱼 甜鲷若狭烧 鹌鹑
朴叶烧日本菜——杂锦煮菜的制法 家鸡花山椒烩锅 汁烧(鱼君)鱼 煮鲷鱼子 汁烧鲷鱼头 银鱼蛋
水茄子、鲍鱼、对虾杂锦煮 芋头章鱼南瓜 豚角煮 冬瓜炖甲鱼 冻豆腐(鱼非)鱼昆布卷 面鼓煮青花
鱼 蛋衣对虾煮 飞龙头 芋头(鱼曼)鱼印笼煮 夹雪(鱼师)鱼煮 龙虾具足煮 野鸭脊肉治部煮 海(鱼曼)
柳川煮 漆匠萝卜 松叶蟹壳火锅日本菜的器具

<<日本烧烤与烩煮制作高手>>

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>