

<<精致日本料理>>

图书基本信息

书名：<<精致日本料理>>

13位ISBN编号：9787543650695

10位ISBN编号：754365069X

出版时间：2009-9

出版时间：青岛

作者：蔡新发

页数：119

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>

<<精致日本料理>>

前言

每个人都有自己的志向，这对从小与读书无缘又对吃相当感兴趣的我而言，选择“厨师”这一行业好像是理所当然的。

所以，在我幼小的心灵里，早就认定“当一个出色的厨师”是我毕生的心愿。

中学毕业后，在亲友的介绍下，我进入位于台北市中山北路的“寿乐日本料理店”，迈出了厨师梦的第一步。

在启蒙老师黄万子先生及多位师兄的严格教导下，使我对日本料理有了大体的认识。

学徒生涯总是“苦”字当头。

洗锅、磨刀、清炉，我都要做。

学习日本料理不仅要学料理台上的技巧，还要学习蕴藏其中的美感与内涵。

但这一切的辛苦都在老师傅赞许的眼神中得到了回馈，从此他倾其所能，耐心教导我。

“寿乐日本料理店”三年的学徒生涯，带领我迈过了日本料理的门坎。

为了更上一层楼，在黄万子师傅的引荐下，我得以进入中山北路的“王子日本料理店”，在詹有庆先生的教导下，继续研修日本料理的美饌。

这段经历让我对日本料理也有了更深层的认识。

退伍后，我花了三年的时间，游走于台北市几家著名的日本料理店，汲取各家的精华。

最后，我得以在“青柳日本料理店”站稳脚跟，开始独当一面，并逐渐积累了经营层面的经验。

在“青柳”的十活虽然辛苦，但我凭借多年积累的经验，工作起来还是游刃有余。

由于要直接面对顾客，对料理的质量更是不敢掉以轻心，五年下来，我的手艺有了更明显的进步。

回首来时路，学艺生涯始终是战战兢兢，但所有的努力都从顾客的肯定中得到了回报，更因此结识了许多美食名家，其中尤以庄伯和先生的爱护与督促让我受益最深。

基于以上经历，在几位志同道合的朋友的协助下，我于1993年创立了“陶都日本料理店”。

事业的发展促使我不断寻求更高的目标。

长期以来，我一直想把这么多年来关于日本料理的一点经验与大家分享，最终得以出版这本《精致日本料理》。

在此感谢所有帮助过我的师长与朋友，正是有了你们的鼓励与支持，才能使这本书顺利地与您喜爱日本料理的读者见面。

蔡新发1965年生于台湾省基隆市1981年进入“寿乐日本料理店”开始追逐厨师梦。

<<精致日本料理>>

内容概要

《精致日本料理（第2版）》讲述了日本料理精致与纯粹的原味感，是它能够跻身世界美食舞台的最大秘诀。

建议您在品尝日本料理时，不妨用一种与季节更替相互呼应的心态来享受美味。

例如，在春天的日本料理中加一些绿色树叶、竹笋及海带芽，夏天加点竹叶，秋天加点红枫……特别是在每年4月，樱花会当仁不让地在日本料理的餐桌上花枝招展一番。

换句话说，在四季分明的日本，饮食除了是一种味觉的满足、感官的享受，也多了一份对大自然的尊重。

<<精致日本料理>>

作者简介

1965年，生于台湾省基隆市 1984年，进入“寿乐日本料理店”开始追逐厨师梦 1985年，转入“王子日本料理店”，继续钻研日本料理 1987年，在“青柳日本料理店”学习餐饮经营 1993年，创立“陶都日本料理店” 1999年，创立“森的拉面店” 2001年，永平工商学校日本料理指导老师

<<精致日本料理>>

书籍目录

自序日本料理套餐风情常用酱汁的制作
 酢物寿司“酢物”是一种醋拌料理，即用醋凉拌或腌渍的小菜，其特点为清淡开胃。

寿司材料的制作
 寿司饭 / 寿司醋
 寿司蛋 / 腌瓠瓜条
 寿司姜 / 寿司香菇花
 寿司几何寿司
 田字寿司
 鲑鱼卵军舰寿司
 生海胆军舰寿司
 卷寿司
 豆皮寿司
 散寿司
 虾握寿司
 鳗鱼箱寿司
 虾箱寿司
 铁火卷
 五目寿司
 饭手卷
 组曲
 鲑鱼卵手卷
 芦笋手卷
 鲔鱼手卷
 虾卵手卷
 鳗鱼手卷
 西洋芹沙拉
 苦瓜沙拉
 山芋醋
 生鲔鱼
 山芋泥
 墨鱼头醋
 鱼皮醋
 安康鱼肝醋
 红尾冬鱼醋
 刺身“刺身”即为生鱼片，是新鲜的生食鱼肉，可蘸芥末油及酱油食用。

红鲷刺身
 鳀鱼刺身
 鲭鱼刺身
 鲷鱼薄片
 墨鱼刺身
 甜虾与生蚝
 水针鱼刺身
 烧物
 煮物“烧物”即烧烤料理，是将食物直接或间接地放在火上烘烤至熟的料理方式。

“煮物”这种日本料理方式与中餐中的“红烧”有异曲同工之妙。

螃蟹奶油烧
 牛肉奶油烧
 龙虾云丹烧
 味噌鱼扇贝本烧
 牛肉生姜烧
 牛肉照烧
 照烧青葱猪肉卷
 香螺照烧
 鱿鱼盐烧
 黄鸡鱼盐烧
 墨鱼头炒
 芦笋清炒
 牛蒡丝柳川锅
 红鲷鱼头荒焚
 香螺煮
 蒸物
 汁物
 锅物“蒸物”即清蒸料理，其食材多为新鲜的海鲜，味道清淡鲜美，可以吃出食物的原味。

“汁物”在日语中的意思是“喝的汤”。

“锅物”即火锅，在日本是非常受欢迎的冬季料理。

螃蟹蒸蛋
 茶碗蒸
 鳗鱼蒸蛋
 蛤蒸蛋
 清蒸鱼头
 鲔鱼眼睛
 蚝油蒸蒜
 蒸鲷鱼腹
 虾酒蒸蛤
 酒蒸生蚝
 奶油蒸葡萄柚
 清汤鳀鱼头
 炖酸菜味噌汤
 鱼腹清汤
 红味噌汤
 牛肉火锅
 鲷鱼头火锅
 螃蟹火锅
 牛肉寿喜锅
 扬物
 简便餐“扬物”是日本料理中的油炸食品，常用的油炸食材有鱼肉、虾肉以及各种蔬菜的叶或根茎。

一份色香味俱全的炒面或饭团，搭配一碗清爽的汤或一碟开胃的泡菜，这简单的一餐保证让你吃饱又吃好。

炸鱼鳞
 炸虾头
 炸虾炒乌龙面
 炸虾凉面
 亲子丼(鸡肉饭)
 胜丼(猪排饭)
 牛丼(牛肉烩饭)
 蛋包饭
 天井(炸虾饭)
 鳗鱼饭
 腌白萝卜
 鲑鱼泡饭
 鲑鱼饭团

<<精致日本料理>>

章节摘录

插图：

<<精致日本料理>>

编辑推荐

《精致日本料理》：用爱做好菜，用心烹佳肴。
寿司 酢物 刺身 烧物 煮物 蒸物 汁物 锅物 扬物 简便餐

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>