

<<高级日本料理>>

图书基本信息

<<高級日本料理>>

內容概要

辻調理師專門學校在料理界極具影響力，而本書正是其日本料理技術之集大成。從湯類、生魚片、烤物、煮物、炸物、蒸物、涼拌菜、醋物到飯類，一共呈現70道經典好菜。所謂湯類，是指從家庭風味的豆腐青蔥味噌湯，到品茶前食用的簡單食物，這些以當季食材展現季節性，並將款待客人之心美麗且豐盛地融入其中的菜餚。

一般而言，作為酒菜的稱為吸物（清湯），而與飯一同端上的則稱為汁物（濃湯、味噌湯），由於兩者皆是用木頭製成的漆器碗盛裝，因此在日本被總稱為「椀物」湯類的內容物是以吸地（湯汁）為基底，由椀種（主湯料）、椀妻（配料）、吸口（香料）這三種要素構成。

主湯料是湯類中的主角。

使用食材為海鮮類、肉類、蔬菜類、乾燥食品、豆腐或豆腐皮這類加工品，種類非常多樣。

不僅直接加熱，也多會做成嘴唇狀或丸子狀、以葛粉凝固、製成擬態豆腐等，讓形狀和風味有更多樣的變化。

為了能與湯調和，因此味道會比較清淡，形狀大小則方便入口食用，並配合容器的大小做調整。

配料是用來襯托主湯料的點綴物，大多會使用季節性的蔬菜類。

不過考慮到與主角主湯料之間的味道相容性和色彩呈現，有時也會使用海藻、豆腐和麩等。

香料的功用，是製造打開碗蓋那瞬間撲鼻而來的香氣，以及發揮提味的效果，比方說春至初夏的山椒芽、秋至冬的柚子皆為代表性食材，而山椒、蔥、山椒粉、日式芥末等則用來增添舒適的刺激感及消臭。

<<高级日本料理>>

作者简介

松本善博 1957年大阪府出生。
辻調理師専門学校日本料理教授。
擁有在日本料理店任職之經驗。

中村泰弘 1969年大阪府出生。
辻調理師専門学校日本料理教授。
受命於紐約日本領事館官邸擔任廚師，獲得外務大臣的表揚。

<<高级日本料理>>

编辑推荐

本書特色 調理師專門學校在料理界極具影響力，而本書正是其日本料理技術之集大成。從湯類、生魚片、烤物、煮物、炸物、蒸物、涼拌菜、醋物到飯類，一共呈現70道經典好菜。

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>