

《妙手小廚師(01)》

图书基本信息

书名：《妙手小廚師(01)》

13位ISBN编号：9789573406075

10位ISBN编号：9573406071

出版社：東立

作者：寺沢大介

译者：張美珠

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《妙手小廚師(01)》

內容概要

人稱「味皇」的村田源二郎，來到了一間不起眼的小食堂，在裡面吃到難得一見的美味，沒想到竟是一個小孩子做的！立志要成為一流廚師的陽一應邀去味皇的公司去；卻碰上了也是自視甚高的通心麵大師，兩個人就廚藝展開一場激烈的比賽

《妙手小廚師(01)》

精彩短评

- 1、小时候杂志上看的连载，酷
- 2、我还真的挺喜欢森赛这种粗暴的画风、老套的情节的...美食漫就这样简简单单的挺好的~
- 3、妙手小厨师故事模式很简单,由不断的料理对决构成.但是却简洁明快引人入胜,作者生动地将每回对决的料理从无到有的创作过程和主角创作过程中永远不可思议的创意展示在读者面前,看似天马行空却又令人觉得合情合理,就是主角无论中西方各种高级料理或平民街边摊挡料理都能信手拈来无师自通的设定,感觉略夸张
- 4、记忆比较深的是汤头油腻的拉面
- 5、感动万千!!!我的初恋
- 6、1-18卷完结。一般吧，不喜欢这种主角开外挂的漫画
- 7、这是我最喜欢的漫画
- 8、还是小学看的，真怀念，虽然料理都很扯
- 9、画面不干净，乱糟糟的，画出来的食物让人感到美味
- 10、曾经让我欲罢不能的漫画，甲来轩的清汤面印象深刻
- 11、小时候在电视上看的，非常喜欢，但这次重新看了看漫画，才发现少年漫画的局限性，虽然作者一度想做出改变，但由于题材的限制，最后只能以平淡的结尾收场，味将军、香港的味皇帝根本就没有出来，不得不说有点遗憾，但是那段晚上看漫画看得口水快流出的经历我永远也不会忘记
- 12、日式料理的入门书 对于我来说
- 13、千篇一律的厨艺决斗，千篇一律的过程，和千篇一律的胜利，连台词都是千篇一律的，而且后面越来越扯越来越不实际。
- 14、身為「為食鬼」，近來看的書本大都和吃有關。還記得小學時看的港版《妙手小廚師》叫《天才小廚師》，小時候為此還會和哥哥每天弄公仔麵、煎蛋、煎腸仔、多士比賽，自此便愛上下廚和吃美食。說起來《妙手小廚師》原來是我對食方面的啟蒙！
- 15、細過必定睇過的動畫，好食到會飛上天的伙頭智多星味吉陽一！
- 16、还不错了，画风可以，剧情虽然有点扯，但是还可以接受，算是个不错的美食漫画吧，8分吧，有的地方不喜欢，太吹。
- 17、到19卷完结。
- 18、伙頭智多星味吉陽一！
- 19、第一套我接觸的飲食漫畫。心目中極高的地位~後來又重溫了一遍，太喜歡啦。
- 20、这个还可以啦 比现在那些鬼东西一堆的美食动画好看多了
- 21、为了学做饭看，然后发现，其实很多并用不上，所谓，然并卵。
- 22、炸猪排，茄子意大利面，海带头拉面。
- 23、是我開始學做菜的啟蒙漫畫教材..天馬行空的做菜方式讓人驚奇..感覺裡面的每道菜都很好吃..都想實驗看看呀！
- 24、目前所看过的美食漫画里最好看的.....原来名字是【妙手小厨师】，啧啧啧.....
- 25、家里有12卷当年一直找不全啊.....个人心中最好的料理漫画！没有之一！
- 26、哈哈，87年的美食漫画，从将太的寿司喜欢上寺泽叔，这套漫画曾经看过东立纸质原版，边看边饿，这次收到kindle里再慢慢看一次。
- 27、初中时美好的回忆
- 28、第一卷看起来还是很吸引人的
- 29、热血，不神棍，前中部分很精彩，欲罢不能看下来，并且手痒很想进厨房.....最后两本的故事全部被压缩了，一话一竞技，草草结束，有点遗憾。食物是很难刻画的，河马老师非常精到。.....不过，日料也就这样了吧==

章节试读

1、《妙手小廚師(01)》的笔记-全书笔记

妙手小廚師里的做饭技巧

- 1.炸厚猪排 不同的油温炸两次。高温快速油炸锁住肉汁，再用低温油炸一段时间让厚猪排熟透。
- 2.通心粉 同样量同样水温，就可以确定做某个步骤的最佳时间；肉酱里加烫熟的胡桃会更有风味。
- 3.拉面 卷曲细面吸收能力大，配清汤，同样的，像刀削面那种平面、粗面更配浓汤。味道浓的面汤，面里加桤柑皮汁+面上撒炸焦葱花（香香的又吸油）；海带最好吃的地方是海带根。
- 4.咖喱鸡饭 要突出一个味道，就要放入相对的味道（例如突出辣味可以放入砂糖）；煮米饭可以加入一点奶油和蔬菜汁（例如胡萝卜汁）；硬鸡肉用乳酸泡一晚上，就会变软——用凤梨当容器，微波炉加热也可以有类似的效果（想起凤梨海鲜饭）
- 5.肉汁牛排 把豆子或者肉类泡入小苏打水中，会使肉类变松软。蛋黄可以缓和各种味道，同时也不失去食物本身的鲜度料理最重要的是味道，没有好的味道，再营养的东西也不会有人吃6.鱼肉通心粉 菠菜磨成酱，加在面粉里，就可以做绿色的通心粉~红色的可以放番茄；可以把鱼肉和骨头打成鱼浆做成菜肴
- 7.汉堡 用玻璃纸包着烤，肉汁就不会流失，土司包着汉堡烤同样；肉可以用猪牛肉混合，猪肉比例越多，肉汁含量就越多，就会有油分丰富的感觉；玉蕈的味道平淡，有引发肉的作用。烤肉上加胡椒粒能刺激肉味更鲜美；烤熟的洋葱，稍咸的豌豆泥做配菜。
- 8.树薯粉 加热可以做淀粉用，透明有弹性；年糕增加量感
- 9.便当 面衣可以加调料调味，鳄梨有水果的香味，口味又很浓郁；一锅米里加点糯米再煮饭。
- 10.油炸天妇罗 酱汁加上洋菜粉凝固，放入食物里面再加热，里面也有酱汁了；同14的鸡汤凝固后，切成小块放入包子里，里面就会很多汁
- 11.新鲜鸡蛋表面比较粗糙，比重大
- 12.煮米饭里可以加萝卜块、地瓜块；拨丝地瓜中加入橘子（汁？）解除炖排骨炖鸡肉的油膩，放冬瓜或者胡萝卜（可以放胡萝卜沫）
- 13.做蛋糕可以用糯米做地盘~加入奶油（八宝蛋糕）；芋头砂糖猪油同理蛋糕除了甜味，还有一个重要的地方是梦
要让人陶醉，具有艺术性和美感14.包饺子包子的面里可以加高汤或者蔬菜汁
笼屉下面可以铺松针~铺竹叶荷叶神马的应该是一个道理；香肠腊肉做水饺（？）澄粉做透明饺子皮
- 15.瘦肉打碎，加甘薯淀粉做瘦肉面
全蛋面条在油里捞一下。然后再在热汤里煮一会，就变成外硬内柔的滋味
温度差会导致风味差（比如KFC的蛋挞）
- 16.菜首先要欣赏他的美观，香味然后是美味
黄桃切片做成花，甜瓜做成叶子，用洋粉封住（好像果冻）；七彩果冻球，里面放各种花瓣（仙芋世家那种QQ弹的，加上芋头就很好吃）
冰激凌的品质，以其含有的空气量决定；冰激凌需要快速冷却，慢慢冷却会使里面的水分凝结

PS：被里面下仲和姐姐的故事突然萌到了。姐姐乖巧温柔的陪伴在一边，被他认真做菜的态度吸引，然后下仲急切制止她倒掉鱼骨时抓住她的手，认真又充满自信的说，这个食物要这样做的时候，画面好帅>///<

- 17.面包掏空然后炸一下，就成为盛菜的容器了（面包诱惑）
- 18.长时间熬汤，汤会变浊，加入鸡蛋白会吸附污浊材料，再加上吸油纸去掉表面的油
- 19.纸锅可以吸附汤的污浊杂质，新鲜的竹筒做锅，加热后会有自然的竹汁
- 20.鸡汤倒入牛奶盒中，放入冰箱冷冻，油脂会和汤分离。最后拿出来切掉白色脂肪部分，就是澄清的汤了
- 21.导盐 用0.5%_5%的盐水浸泡咸鱼干，比用清水浸泡，去咸味效果更好

《妙手小廚師(01)》

22.用海带来当锅盖

23.白米饭的重量压在新鲜的鱼肉上，放入竹筒容器，然后蒸熟，鲜美的鱼味就会渗透到饭里

24.新鲜的鸡肉有弹力，表皮毛孔凹凸不平；鸡肉在油炸之前先用蒸锅蒸，会很容易使鸡肉和骨头脱离

。

一些平常用不上、极端条件下做饭的技巧没列入

《妙手小廚師(01)》

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:www.tushu000.com