

# 《我想给你做顿饭》

## 图书基本信息

书名：《我想给你做顿饭》

13位ISBN编号：9787550252564

出版时间：2015-7

作者：[日] 柳泽小实

页数：120

译者：龚先洁

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](http://www.tushu000.com)

# 《我想给你做顿饭》

## 内容概要

你是否渴望拥有一个明亮整洁无油渍，各类食材、工具应有尽有的理想厨房？日本空间收纳专家柳泽小实教你从选购厨具开始，到挑选与储存食材、有效利用冰箱和厨房收纳空间、餐具装饰搭配，打造出方便舒适的私家厨房空间。每天从容下厨房，用心烹制出家的味道。

# 《我想给你做顿饭》

## 作者简介

柳泽小实，日本空间收纳专家，理想型主妇。1975年生于日本东京。喜欢流行文化和美食，对厨房有着超乎寻常的执念。由于超级喜欢收纳，考取了整理收纳咨询师1级证书。每天热衷于研究不费功夫却能收拾清爽的收纳方法，曾著有《简单生活的设计图》等多本与生活、美食、杂物等相关的图书。

## 书籍目录

前言

第一章 用很少的工具做出美味的一餐

选择便于操作、便于清洗的工具

调味料要把握时机充分利用

创建做菜的流程

要如何清洗？

将抹布和海绵按用途分类使用

留心围裙和筷托

第二章 关注每日餐桌

购买时令食材

我家的常用食材

我的菜单

简便的午餐和劳累一天后的晚餐

冰箱是个好帮手

『家常菜+ 』的招待法

不同时节储存的食物

第三章 便于取用和整理的厨房收纳法

我的厨房整理法

厨房都有些什么东西？

将空间分为上、中、下进行收纳

厨房另一侧的收纳法

把冰箱内部分成若干区域

冰箱的选择也很重要

将储存器皿按加热方法分来

将食谱的各个种类用文件夹进行整理

第四章 将食物衬托得好看的餐具

有了后会让你的生活更加方便的餐具

买餐具时的注意事项

便于从餐具柜取用的整理方法

食物和餐具相协调

有来客时的餐具选择

终章

## 《我想给你做顿饭》

### 精彩短评

- 1、可操作，但总体内容偏单薄
- 2、没啥实质性的内容
- 3、新年在看，收拾厨房很有用，日本主妇对厨房的态度值得学习呀
- 4、厨房是收纳最细碎却最容易吸引人去做的，日式的收纳以实用为主，最终还是要回归到个人的实际需求。
- 5、很好很不错 学到不少 喜欢热爱生活的人 深受感染呢
- 6、非常不建议购买，没有任何有意义的内容，是我看过收纳和美食书籍中最没有内涵的一本
- 7、以后有家了再细读
- 8、当时买这本书的时候我一定是脑抽了。。。
- 9、被书名吸引，由于之前看了数十本整理类的书籍，因而，收获到的是：午饭可以尽可能简单的做个盖浇饭或是下碗面。
- 10、蔬菜存放方法值得参考。
- 11、扔。
- 12、所有想玩转厨房的新手都应该来一本
- 13、这本书的好处在于，针对性强。别被书名骗了，不是料理书，是厨房管理系统书。讲了厨具，食材存储，厨房收纳，摆盘。日本书比欧美同类型书实用，和我们更接近。
- 14、步骤很详细，很实用
- 15、对我这种厨房老手来说。。。实在是没有新的信息量啊。但是很佩服日本人，如此也可以出一本书.....或许对新人来说会有帮助。
- 16、不买 | 有港台版无？ | 看完陆版 常识、入门太多 不值得收藏
- 17、很多方法有借鉴意义，不管做什么，都要有一颗爱生活的心呐
- 18、厨房其实是一个躲避压力的地方，“一间明亮整洁无油渍、各类食材、工具应有尽有的厨房”绝对可以治愈你那脆脆的心房。而在这本书里，日本空间收纳专家柳泽小实教你“从选购厨具开始，到挑选与储存食材、有效利用冰箱和厨房收纳空间、餐具装饰搭配，打造出方便舒适的私家厨房空间。”这本书的内容很简单，要点的罗列非常清晰，看官完全可以按照里面的内容去布置自己的厨房，从上述罗列的方面去提升生活的幸福感。这本书最吸引我的地方在于色彩，整本书色彩明亮张扬，让人一改对厨房的心理抵触和抗拒心理，成为厨房的潜在创造者。如果这本题为《我想为你做顿饭》的书能增加多些菜谱或者常用的烹饪方式，估计会更好，目前还是太单薄。
- 19、实质内容较少
- 20、要是能在这件事（选择调味料）上多讲究一点儿，做菜的时候就会感受到，这些调味料仿佛在你身后轻轻地拍着你的背说：“我会努力让菜式变得好吃的，你也要加油哦！”
- 21、做饭不仅仅是为了身体健康，它还可以培育健康的心灵。
- 22、2016.3.27全本读完
- 23、很简单的一本小书，关注自己生活的小细节，收纳整理。爱美食，爱做饭，爱生活。
- 24、很小很薄一本小册子。作为一个收纳爱好者某也挺想考那个奇怪的收纳证的[救命]，但是实用性并不特别高，特别是在如果你们的家并不是特别小的情况下。。
- 25、实用性一般
- 26、了解了日本人的厨房
- 27、这种实用书喜欢~
- 28、很简单的一本小书，介绍了女主人的厨房生活——常用料理用具、厨房收纳、常备菜式、食物储存等等，是我喜欢的厨房主题书，只是觉得太简单了，不太尽兴呢。

# 《我想给你做顿饭》

## 精彩书评

1、这是一本很简单的书，不要想着从里面能学到多棒的厨艺，并不能！读下来还是一本温暖的书，可以想象着看到作者在家里整理、做菜，值得一学的是，对于一些蔬菜的保存方法，和对于当季食材的一些处理理念，比如放在玻璃罐里酿成酒，放在家里看着它慢慢的变化颜色。当然，一些厨房收拾的小技巧有些也不错，我get到了几个，挺实用的。

# 《我想给你做顿饭》

## 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](http://www.tushu000.com)