

# 《日本名店的经典速食人气食谱》

## 图书基本信息

书名：《日本名店的经典速食人气食谱》

13位ISBN编号：9787109203409

出版时间：2015-7

作者：渡边真纪

页数：127

译者：奥兰格,周志燕

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)

# 《日本名店的经典速食人气食谱》

## 内容概要

### 编辑推荐

虽说是半成、封存的速成食品，但并不是放置很久的意思，都是一些通过简单便捷的加工就可以做到的处理方法，比如，盐腌、醋泡等，非常简明易学。半成速食佳肴系列，不仅便于操作，而且无论是日式还是西式菜，都能留住时令菜蔬的新鲜口味、使各种菜品原料独有的味道不因加工、佐料而失去。因此，半成速食佳肴系列不仅可以自家人一日三餐享用，用来招待客人也是很适宜的。渡边真纪编著的《日本名店的经典速食人气食谱》介绍的都是能应用于每日饭食和便当中的常见腌菜。每一种腌菜都能搭配多种料理，请大家务必尝试一下。

# 《日本名店的经典速食人气食谱》

## 作者简介

渡边真纪，料理家。曾担任美术设计师，2005年起开始经营“萨尔维亚餐厅”。因为杂志的拍摄现场和招待会提供餐饮服务而一度成为社会关注的话题。现在积极活跃在杂志和书籍、广告、电视、文娱活动中。作为5岁男孩的妈妈，虽然为育儿和工作忙得不可开交，却依然腾出时间和精力耐心制作颇有季节感的一日三餐。也正因为这一点，她得到了很多粉丝的拥戴。已出版《撒尔维亚餐厅的美味便当手册》《撒尔维亚餐厅的幼儿便当》等多本著作。

# 《日本名店的经典速食人气食谱》

## 书籍目录

前言

基础调味料与汤汁

第1章 我家晚饭的食谱单

1号菜单

蔬菜满满春日里的西式晚饭

含盐黄油煮青豌豆和香肠

洋葱汁拌松伞蘑和番茄

土当归拌葡萄柚

用腌毛豆制作而成的清爽浓汤

2号菜单

蔬菜满满秋日里的日式晚饭

白芝麻和豆腐拌海带汁腌牛蒡

菠菜拌菊花

盐曲腌金枪鱼拌香味蔬菜

酱汁拌栗子蘑和油炸豆腐

裙带菜米饭

3号菜单

最适合做午餐的拼盘饭

酱炒鸡肉和牛蒡

芝麻拌扁豆

蔓菁拌绿紫苏叶

羊栖菜米饭

煎鸡蛋

4号菜单

忙碌时方便制作的简单饭菜

芥末拌胡萝卜

芝麻菜拌油梨

生火腿沙拉饭

5号菜单

用来款待朋友的美味饭菜

前菜暴腌小萝卜

腌茄子

方头鱼红肉片

用黑米和毛豆制作而成的一口饭团

南瓜茶巾绞

香草虾

黑豆柿子甜点

第2章 用应季蔬菜制作腌菜和米饭

春

盐渍卷心菜

卷心菜炖鸡肉

法式卷心菜咸派

卷心菜炖干萝卜

干笋

竹笋饭

花椒煮竹笋和油菜花

竹笋粉丝汤

## 《日本名店的经典速食人气食谱》

新洋葱万能调味汁

花柏洋葱汁

洋葱蒸蛤仔

新洋葱拌水芹

大蒜泥

鲣鱼大蒜汁

大蒜炒青菜

豆沙拉

蚕豆泥

蚕豆拌土豆

蚕豆蒸蛋

蚕豆鳀鱼面

甜醋腌生姜

生姜散寿司饭

生姜虾仁韭菜馄饨

生姜猪肉卷

.....

第3章 用家常调味料制作腌菜和米饭

第4章 可激起你做饭欲望的“三步”料理

# 《日本名店的经典速食人气食谱》

## 精彩短评

- 1、第一次觉得 腌渍食品也可以接受 这一下可不得了 这书里于我处处是火花和灵感啊
- 2、利用提前腌制的小菜搭配料理，很清晰细致，但是八方汁和鲣鱼昆布汁几乎必不可少，所以我放弃了实际操作.....
- 3、赏心悦目 有趣的细节控写的书不会不好
- 4、步骤清晰，以渍物为主，暂时不太符合自己的饮食习惯

# 《日本名店的经典速食人气食谱》

## 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)