

# 《燒肉手帳》

## 图书基本信息

书名：《燒肉手帳》

13位ISBN编号：9789866435294

10位ISBN编号：9866435296

出版时间：2010

出版社：人人出版

作者：東京書籍出版編集部

页数：192

译者：张云清

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)

# 《燒肉手帳》

## 內容概要

吃燒肉必攜！

到日本跟著燒肉達人品嚐日式細致的講究與美味，  
傳授您不可不知的肉知識！不可不吃的好滋味！

134品肉類菜單，讓您吃營養、補美麗、大滿意！

香味襲來、燒烤店滋滋作響的樂音，讓人的腳步不自主地靠攏前進。大口吃肉的渴望，就在咀嚼肉汁的品嚐中得到滿足！日本燒肉店多來自於韓國燒肉的影響，但日式的細致處理與料理，更讓人吃到對於食材的敬重與用心。本書介紹日本燒肉店的肉類菜單，分為5大種類：牛肉、豬肉、馬肉、雞肉、鴨肉，再細分肉以及內臟的部位，共有134品菜單。在各類基礎知識單元裡，介紹肉品特色、品種、分級等，也有其營養價值的分析。附錄有配合攝影協力的東京燒肉店家簡介，讓讀者不僅認識各種不同肉品，也提供到日本旅遊享用的資訊。

# 《燒肉手帳》

## 精彩短评

- 1、精致的文库本
- 2、非常實在到肉的視覺衝擊。
- 3、相当专业细致的一本讲解书

# 《燒肉手帳》

## 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)