

《日本料理實用小百科》

图书基本信息

书名：《日本料理實用小百科》

13位ISBN编号：9789867544735

10位ISBN编号：9867544730

出版时间：2005-5-25

出版社：台北市：朱雀文化

作者：中村昌次

页数：164

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

《日本料理實用小百科》

內容概要

國內第一本詳盡解釋日本料理名詞的實用工具書！

讓料理達人提昇廚藝技術，愛吃日本料理的人也看得懂的小百科！

日本料理是以日本獨特的飲食文化為背景，加上悠久的傳統而演變至今，因此，料理的專有名詞長年累積已越來越多，也都有其獨特的詞彙，若能完全瞭解這些用語名詞的含意，在學習烹調的過程中，必能更增廣視野、提昇技術。

本書特別蒐集了從烹調用具到方法、技術等最基本的用語，並詳細說明其意義和由來。除了以文字確實描述外，許多名詞還附有手繪圖片，讓讀者看圖即可清楚對照；內文並增加了具體的範例解釋，務求以生活化的描述使讀者更容易閱讀。因此，這本書不僅對剛踏入料理界的新人有助益，更是經驗豐富的廚師平日廚藝工作的好幫手。

除了關於技術方面的用語，也廣收錄了各種料理名詞，幫助一般人到餐廳用餐時能夠順利點菜，使這本書兼具了點菜指南的功用。

《本書特色》

內文不艱澀難懂，以簡單明顯的文字使讀者容易閱讀。

大部分名詞佐以手繪圖片，讓讀者看圖即可清楚對照。

所有名詞皆附上日文，瞭解內容同時又能學會日文。

除了當工具書使用，有效利用還可成為點菜指南。

書末附上詳細的索引，查詢起來更方便。

作者簡介

作者簡介

中村昌次

昭和19年（1944年）埼玉縣生。從東京人形町的「割烹日山」餐廳開始，陸續在多個日本料理店當廚師，之後任職於東京・池袋的學校法人後藤學園・武藏野調理師專門學校，目前擔任該校日本料理教學及總括部長。此外，還身兼宮內?御用萬屋調理師會理事、社團法人日本全職調理師協會東京地區本部理事、社團法人日本料理研究會理事，以及全國日本調理技能士會教師等職。

譯者簡介

覃嘉惠

資深日文譯者，定居日本，譯有《餐飲基礎實務日語》、《讀日本文化說日語》、《日會話練習30天上手隨身書》等書。

審稿者簡介

蔡全成

15年專業日本料理廚師經驗，曾任職於沐蘭、磯勢、千華等日本料理店。

擁有一雙烹飪巧手，整日與調味料、食材為伍，視做日本料理為一種藝術，優游於各類食材中尋找做菜的靈感，期望能做出擁有自己風格、深受大家喜愛的美味料理。除了日本料理，同時專研於泰式料理、上海菜及台菜的烹調，並持續嘗試於其他不同種料理，著有《不敗的基礎日本料理》、《超簡單醋物・小菜》、《一定要學會的100道菜》、《男人最愛的101道菜》、《隨手做咖哩》、《一個人輕鬆煮》等書（朱雀文化出版）。

《日本料理實用小百科》

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