

# 《日本料理最新調理技術》

## 图书基本信息

书名：《日本料理最新調理技術》

13位ISBN编号：9789575267834

10位ISBN编号：9575267834

出版时间：2008

出版社：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：大石勳,齋藤明子

页数：120

译者：蔣佳珈

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)

# 《日本料理最新調理技術》

## 內容概要

本書共分五大類項目，共有刺身、湯品、燒烤、蒸煮、油炸，五大類，每一類都收錄師傅們專精的新研發料理，一道道都是前所未見的新料理，給你嶄新的視覺及味覺的感受。

詳細的做法介紹，從材料的準備到烹調的技術，一步一步詳細說明，照著做你也能燒出一桌好菜。

創新的食材搭配，給你前所未有的新鮮，本書所介紹的食譜皆是日本料理達人們的新創作，保證你沒看過沒吃過，從中你可以學習到原來食材也可以這樣搭配運用，相信能給喜愛料理的你，一個極大的啟發。

這幾年日本料理不斷推陳出新，每一年料理師傅們都會創作出嶄新風味的日本料理，用一道道精美的料理給人視覺和味覺強大的滿足。本書專訪了16家日本料理專門店，大公開各家師傅擅長的料理項目，區分：刺身、湯品、燒烤、蒸煮、油炸，等五大類，近百道料理，讀者可藉由詳細的步驟來學習，跟著大師們一起體驗新創作的日本料理的魅力。

# 《日本料理最新調理技術》

## 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)