

《和食教科書》

图书基本信息

书名：《和食教科書》

13位ISBN编号：9789865967352

10位ISBN编号：9865967359

出版时间：2012-10-12

出版社：遠足文化

作者：KAWAKAMI Fumiyo

页数：224

译者：賴庭筠

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

內容概要

超過1700幅步驟圖解 最詳盡和風料理教學

新手煮婦變身居酒屋大廚的必讀本！

味噌青花魚、筑前煮、廣島牡蠣鍋、青鮎燉蘿蔔、關東風玉子燒...

日本人最愛的84道家常菜

免經驗、零痛苦、不失敗 輕鬆上桌

想為一塵不變的三餐菜色，注入道地的日本風味？半夜看《深夜食堂》看得飢腸轆轆，想為自己作一盅像樣的茶碗蒸，卻不知從何下手？

無論是深受日本上班族喜愛的薑燒肉片、上居酒屋必點的照燒雞肉、作法簡單但風味萬千的蒸蛤蜊，或者人氣No.1的廣島鄉土料理牡蠣鍋，擔任調理學校講師長達十二年的川上文代都將透過詳盡的料理步驟，加上精心整理的烹飪重點，帶你化繁為簡，輕鬆掌握日本家常菜的料理訣竅。

〔本書特色〕

全書超過1700幅步驟圖解，詳盡說明84道風味菜色的烹調方式。

從主菜、副菜、小菜、湯品、米飯到漬物，一次滿足讀者對各式日本家常菜色的學習需求。

全書歸納27則實用烹飪重點，從菜刀及砂鍋的保養、擺盤技巧、萬能醬汁的做法、調理器具的活用，到日本全國湯品的趣味介紹，內容含括實用與知識層面。

〔精彩聚焦〕

高湯，是和食的靈魂！教你善用台灣就能買到的食材，熬出連日本人都說讚的一級棒高湯。

三杯醋、和風醬油、香柚醬、八方汁...只要學會調製六種萬能醬汁，就能應用在各種日式料理上！

水菜、鴨兒芹（三葉草）、山茼蒿（春菊）、小松菜...這些深受日本人喜愛的特色蔬菜，這樣料理才對味！

活用當季食材，白菜、牛蒡、茄子、舞菇都能為味噌湯化龍點睛！

專業人士必備的行家之酒

專業人士為一般人開出的「新手酒單」

只要有一支，就可以應付各種場合、搭配大量食物的百搭酒款及茶飲

還有 頂級餐廳的搭配酒單，以及流放荒島的12支酒，侍酒大師的終極祕藏

．提供你顛覆性概念

1. 如果桌上的菜餚是食材，飲品就是最後的調味料！

2. 一道菜只能搭配一種酒嗎？不同的佐餐酒可以改變你對同一道菜餚的印象。

3. 對侍酒師而言，為顧客搭配飲料，比為食物搭配飲料還重要！不用怕自己不懂酒，大膽說出自己的喜好。

4. 嗅覺能為你增添80%的享受！慢慢嗅聞眼前的食物跟葡萄酒，因為80%的味覺其實來自嗅覺。

《和食教科書》

作者簡介

川上文代(KAWAKAMI Fumiyo)

自小就對烹飪非常感興趣，就讀國三到高二的四年間，在池田幸惠烹飪教室學習烹飪。自大阪阿倍野辻調理師專門學校畢業後，以職員的身分在辻調理師專門學校大阪分校、法國里昂分校、東京分校培育專業廚師長達十二年。不僅是法國里昂分校首位女性講師，還曾經前往法國米其林三星餐廳「Georges Blanc」研習。

一九九六年，在東京澀谷區成立「DELICE DE CUILLERES川上文代烹飪教室」。現為辻調理師專門學校的兼任講師，在日本各地舉辦演講，並活躍於報章雜誌。著有《高湯與醬汁的快速筆記本》等。

書籍目錄

目錄第一章 和食的基礎

準備器具

煮飯

煮高湯

處理蔬菜

切蔬菜

分解魚

使用調味料

選擇容器

設計菜單

第二章 主菜

季節蔬菜一覽

天婦羅

和食的秘訣與重點1

事前處理山菜的方法

新奇油炸料理

和食的秘訣與重點2

各式各樣襯托料理的「裝飾葉片」

擺盤料理

和食的秘訣與重點3

成為擺盤高手

兩道魚料理

和食的秘訣與重點4

平常就要勤於保養菜刀

牡蠣砂鍋

關東煮

和食的秘訣與重點5

砂鍋的使用方法和保養方法

鯛魚邊肉料理

鰯魚蘿蔔

和食的秘訣與重點

聰明地使用落蓋

乾燒鮎魚

和食的秘訣與重點7

活用方便的調理器具

味噌煮青花魚

味噌田樂

和食的秘訣與重點8

善用各種味噌

三道烤魚

三道醬漬烤魚

兩道照燒料理

和食的秘訣與重點9

六種萬能醬汁

三道酒蒸貝類

滷豬肉

和食的秘訣與重點10

配合菜單，選擇青菜

日式炸雞

和食的秘訣與重點11

解決有關油炸料理的疑問

兩道八幡捲

和食的秘訣與重點12

新鮮食材一定要經過處理

第三章 副菜

季節海產一覽

筑前煮

和食的秘訣與重點13

日本新年時不可或缺的重箱

燉煮豆球

和食的秘訣與重點14

挑戰在家裡製作手工豆腐

三道燉煮乾貨

和食的秘訣與重點15

方便的乾貨是餐桌的強大後盾

三道燉煮蔬菜

兩道燉煮肉品

和食的秘訣與重點16

各式各樣的燉煮料理

三道煎蛋

兩道蒸品

茶碗蒸

和食的秘訣與重點17

學習蒸品的基礎

第四章 小菜

季節水果一覽

兩道豆腐小菜

和食的秘訣與重點18

富含營養的芝麻

三道川燙料理

三道醋漬料理

四道涼拌料理

三道煮豆子

三道常備料理

兩道金平風小菜

和食的秘訣與重點19

徹底使用多餘的蔬菜

第五章 各式各樣的白飯

季節容器一覽

兩道炊飯

和食的秘訣與重點20

用微波爐輕鬆製作炊飯

兩道壽司

和食的秘訣與重點21

增加一些巧思就能當做宴客料理

散壽司

和食的秘訣與重點22

日本人的主食 米

鯛魚飯

豆拌飯

和食的秘訣與重點23

炊飯、拌飯等種類

兩道茶泡飯

和食的秘訣與重點24

品嘗各式各樣的日本茶

第六章 湯品

節慶料理與飲酒日曆

三道味噌湯

蒟蒻蔬菜湯

和食的秘訣與重點25

鯉魚片的製作方法

三道湯品

松茸土瓶蒸

和食的秘訣與重點26

味噌湯等各類湯品

鯛魚湯

和食的秘訣與重點27

日本全國的湯品

第七章 醃漬料理

米糠醃蔬菜

淺漬

薤白漬

甜醋漬

梅乾

《和食教科書》

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