

《德式廚房管理術》

图书基本信息

书名：《德式廚房管理術》

13位ISBN编号：9789865865866

出版时间：2015-3-3

作者：[日]門倉多仁亞

页数：144

译者：沙子芳

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

《德式廚房管理術》

內容概要

日本主婦衷心推崇，打造聰明廚房必備手冊！

廚房常常亂到令人沮喪？買了一堆調味料和醬料，都只用了一點點，最後統統過期？為了準備每天的餐點而感到壓力很大？食材買來總是用不完，東一點西一點在冰箱裡腐壞？廚房工具愈買愈多，最後都塞在廚櫃深處用不上？無法掌控伙食預算，最後乾脆擺爛？

「儘量不給自己壓力，才能維護自己與家人的健康。」 門倉多仁亞

廚房是家的核心，主宰每天的生活節奏。採買、料理、清潔、收納，一連串不斷重覆的工作看似單純，從中衍生出來的煩惱卻各式各樣。操持家務的人，想要天天為家人烹調美味健康的料理，也希望能打造一個衛生又有條理的餐廚空間，卻經常陷入忙得團團轉的焦慮狀態。

作者門倉多仁亞深受德國媽媽的料理觀影響，雖於藍帶廚藝學校取得法式料理專業文憑、卻嫁入鹿兒島的日本傳統家庭，又因職業與家庭需求，在英、美、德、日搬遷生活，但她以兼容並蓄的態度，在不同國度的飲食文化間找尋廚房工作的最佳解答，推行化繁為簡，期望每個人都能愛上做料理的每一天。本書中，她公開獨門的馭廚心法，包括：

- ．廚房餐廳的便利動線規畫，
- ．食材與餐廚用具的簡化收納邏輯，
- ．不浪費、不屯積的廚房運作法則，
- ．30道作者精心設計的食譜，將藍帶基本功融入日常菜單，天天輕鬆上菜。

採買、料理、清潔、收納、排程，
向門倉多仁亞學習德式廚房整理術，從此之後.....

冰箱裡不見過期食品，廚櫃裡沒有被遺忘的用具，調味料井井有條，流理台、爐具和地板永遠乾淨清爽.....更重要的是，你將逐步找出自己的料理風格，開始享受每天做菜的無窮樂趣。

《德式廚房管理術》

作者簡介

門倉多仁亞

1966年生於日本，母親為德國人，父親為日本人，為家中長女。因父親調職，在德國、美國成長。國際基督教大學畢業後，進入外資證券公司工作。婚後，和丈夫一同前往倫敦，在當地的藍帶餐飲學院學習料理。回國後，開設料理教室及針對德國生活方式的研討課。著作有《多仁亞的德式居家整理術》（Soft Bank creative）、《多仁亞式舒適居家布置》（講談社）、《多仁亞的德式簡單料理》（NHK出版）等。

沙子芳

東吳大學日語系畢業，從事出版工作十多年，曾任出版社主編，參與過百餘本圖畫書的編輯工作，十分喜愛圖畫書，現為專職譯者。

《德式廚房管理術》

書籍目錄

《德式廚房管理術》

精彩短评

1、根专业的室内设计书是不同的，是那种不成体系、但很幸福的心得体会。

《德式厨房管理术》

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