

《零基础日式家庭料理》

图书基本信息

书名：《零基础日式家庭料理》

13位ISBN编号：9787512206704

出版时间：2015-3-1

作者：(日) 岩崎启子

页数：192

译者：尤斌斌

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

《零基础日式家庭料理》

内容概要

*内容简介：

《零基础日式家庭料理》囊括了炸猪排、鸡蛋卷、手卷寿司、关东煮、茶泡饭、味噌汤、涮牛肉、饭团.....精选110道日式料理，从食材、调味料、炊具的选用，到具体的操作步骤和烹调时间，用丰富的烹饪步骤图片和易懂的说明，手把手教您做日式家庭料理。简单易学，让新手也能做出美味正宗的日式料理。

*编辑推荐：

如果你对日式料理的印象还停留在生鱼片、寿司、天妇罗、乌冬面等食物上，《零基础日式家庭料理》这本书会打破你的偏见。

土豆炖牛肉、炸猪排、鸡蛋卷、关东煮、年糕汤、什锦火锅、饭团.....这些日本人从小吃到的家常菜低油少盐却美味，烹饪方法简单易学，比起高级的寿司，这些家常料理似乎更能代表真正的和风。详细的分步操作图片、体贴的日餐基本功讲解，让你在家也能吃到正宗的日式家庭料理。

《零基础日式家庭料理》

作者简介

岩崎启子，料理研究家、营养管理师。圣德营养短期大学毕业后留校，在烹饪研究室工作。担任一段料理研究家助手后独立。活跃于杂志、书籍、企业的菜品开发等与食品相关的多种领域中。不断向人们提供丰富多彩的料理菜谱。另外以“边吃边瘦身”为出发点而创作了多部健康减肥书，并以注重节约、低热量、蒸煮类料理等为特色发表了各种人气料理专题。另著有《冷冻保存节约菜谱》（日本文艺社）、《用高压锅做出实惠菜肴》（世界文化社）、《一盖以蒸！蒸类料理菜谱》（河出书房新社）等。

《零基础日式家庭料理》

书籍目录

《零基础日式家庭料理》

精彩短评

《零基础日式家庭料理》

精彩书评

1、這本書除了分為主菜、配菜、季節菜等幾個章節外，還提供了三個排行榜，最受歡迎、自己最想做給別人的一道菜、別人做給自己的印象深刻的一道菜。結果三個排行榜裡好幾道菜都是重複的，比如說炸雞。選了幾個先試做了，比如雞蛋羹、雞蛋捲。然後覺得標題就是騙人的，怎麼可能零基礎就做的出來。火不能太大不能太小，時間、力度怎麼控制，我都做飯這麼久了，雞蛋捲完全卷不起來...但是還是有其他中意的菜式的，可惜家裡沒材料，等買好了再嘗試一下。最後對於在廚房沒辦法一邊做菜一邊翻著書還要注意不能讓油或者菜弄到書上這件事，我覺得還是手機食譜比較靠譜。或許這也是一般想學做菜的人並不會去買食譜而是用手機app的一個原因吧。

2、虽然身在中国，但是对美味的热爱让我并不排斥邻国的那些美食---日式料理。看到这本题为了《零基础日式家庭料理》，我迫不及待地翻看阅读。相信自己可以从中借鉴学习一些精彩的菜品，端上饭桌给家中的宝贝们逐一品尝。同样地，我觉得哪怕自己就看看这样精彩的美食制作书册，赏心悦目的画面也会让我感到无比的美味幸福。对于这本《零基础日式家庭料理》，我觉得其中的内容还是相当地有看头的。因为本书的作者作为一名料理研究家、营养管理师，她推荐，讲解和介绍的着实有着可信度和说服力。无论是外观，还或者是口感，又或者是营养程度，我觉得很是可圈可点。开篇之处介绍了如何阅读与使用本书和最受欢迎的日餐排行榜的资讯。随后我们便可以步入本书的正文，一一感受日式家庭料理的别样风情了。每一天的主菜，特殊日子的佳肴与季节特色菜，日常配菜三大板块逐一细数了各道家庭日式料理的制作材料，搭配菜品，制作方法等等信息-----《零基础日式家庭料理》一书在手，日式家庭料理不愁。相当精赞的一本美食制作指南图书。

《零基础日式家庭料理》

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