

《日本料理大不同》

图书基本信息

书名：《日本料理大不同》

13位ISBN编号：9789865661527

出版时间：2015-9-16

作者：林麗娟,吳寧真

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

《日本料理大不同》

內容概要

為什麼日本人聚餐時，每道菜都會剩一個？
為什麼日本人喜歡用筷子吃西式料理？
你可知日本的代表美食鐵板燒，其實來自於西班牙！
關東醬油鹹，關西醬油淡，原因竟與水質有關，
好多好多跟飲食有關的禮儀、習俗、典故、歷史，
作者一樣一樣報給你知！
台灣人品味日本料理所必須知道的知識
從各地日本料理的由來、歷史背景，乃至各時期的飲食特色，
如名聞遐邇的懷石料理、溫泉美食、日本茶道、和菓子等，
豐富的內容，深入淺出的介紹，讓人一飽口福之餘，
對於日本餐飲文化能有更深刻的了解，
在旅途中能更深刻品味日本飲食的美味。

《日本料理大不同》

作者簡介

林麗娟

熱愛美食與旅遊的雙子座

世新大學廣播電視科系

資深媒體記者，曾任《中華日報》記者、《台灣茶饌》雜誌總編輯；現任某雜誌特派員，擔任文字執行而出版的食譜書有《五星級日本料理》、《日本食堂 料理輕鬆做》、《新流和風料理》等96本

榮獲2014年度亞洲出版業協會（The Society of Publishers in Asia）卓越新聞獎 獨家報導獎、2014年第9屆消費者權益報導獎平面媒體類熱心報導獎特優

吳寧真

獨立自主、勇於嘗試的獅子座

日本國學院大學日文系畢業，目前就讀於國學院大學碩士班

現任某雜誌東京特約記者

已出版著作有：《日本，我來了》等書

書籍目錄

作者序1 林麗娟

作者序2 吳寧真

推薦序 葉振興

第一章 日本料理的由來

之一 提到日本料理會想到什麼？

之二 日本料理的歷史背景

之三 日本料理和文化不可分割

之四 日本飲食文化的特徵

第二章 日本各時期及各地飲食特色

之一 日本各時期的飲食特色

之二 傳統料理與普及料理

之三 特色美食 由北吃到南

第三章 關東、關西 料理大不同

之一 關東、關西的飲食文化與習性

之二 醬油口味 兩地差異大

之三 味噌口味 關東辛鹹、關西溫和

之四 日常調味料 同中仍有異

之五 年菜、美食、甜點 風味比一比

第四章 認識日本的季節食材

之一 春季當令食材

之二 夏季當令食材

之三 秋季當令食材

之四 冬季當令食材

第五章 細品日本風味料理

之一 居酒屋 (????)

之二 鐵板燒、御好燒、文字燒、廣島燒

之三 懷石料理

之四 櫻花盛宴

之五 溫泉美食

第六章 日本料理用餐禮儀

之一 和風料理的用餐禮儀

之二 日、台飲食習慣的有趣差異

之三 照著菜單的順序來點餐

第七章 品味日本茶道

之一 中國茶道傳入日本，抹茶盛行

之二 日本抹茶道、煎茶道的歷史與文化

之三 赴一場茶席，品味日本抹茶道

之四 品味茶席時應注意的的禮儀

之五 日本茶葉的種類與特色

之六 日本茶葉的產地與特色

第八章 香嚼越光米，沉醉日本酒

之一 日本米的歷史與名產地

之二 壽司、茶粥、納豆飯、米醋、味醂

之三 日本酒的歷史

之四 如何品味日本酒

之五 燒酎、泡盛的由來與品嘗方法

之六 乾杯與斟酒文化

第九章 悠遊和?子的甜蜜境界

之一 日本和?子的歷史

之二 和?子的分類

之三 日本人喜愛的和?子

之四 其他有特色的?子

第十章 到了日本該怎麼吃？

之一 到了日本該怎麼吃

之二 河豚生魚片、茶泡飯、雜燴粥

之三 與用餐有關的基本日語

《日本料理大不同》

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