

《【贊否兩論】主廚的絕品丼飯料理》

图书基本信息

书名：《【贊否兩論】主廚的絕品丼飯料理》

13位ISBN编号：9789865617757

出版时间：2016-2-3

作者：笠原將弘

页数：96

译者：何佩儀

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

《【贊否兩論】主廚的絕品丼飯料理》

內容概要

最美味的家常丼飯料理帖！

38道私房丼飯 × 8種精華好湯 × 7款深邃漬物

從能輕易上手的基本口味，到以常見食材組合創意蓋飯，全都齊聚一堂了。

手裡捧著一碗飄散著醬香、米香、菜香，營養均衡的丼飯，

生活也彷彿頓時擁有了滿滿的元氣！

有點懶懶的、身體微恙、沒時間好好備足一餐、不曉得要吃什麼的時候，丼飯，絕對是你最棒的選擇！適合單身的人，或是忙碌卻想為家人下廚的職業婦女，完全不需要任何華麗的烹調技巧，三兩下就能快速上桌！

只需要煮一鍋米粒飽滿、香氣蒸騰的白飯，再隨今日心情烹調一道菜餚。可以是雞皮煎得金黃酥脆，表面滿佈軟嫩蛋液的親子丼；也可以是麵衣卡滋卡滋，再澆上迷人醬汁的炸豬排丼；或是讓人想起鄉下奶奶家，簡單家常味的醬菜丼……

笠原派四大私房丼飯

天婦羅丼飯 / 番茄薑汁豬肉丼飯 / 馬鈴薯燉肉丼飯 / 咖哩漢堡丼飯…

配菜可以是豪華氣派海鮮、牛排；也可以是簡單好味的納豆配豆腐。

來一碗湯是必須的

豆腐囊荷清湯 / 洋蔥豆皮味噌湯 / 豆芽濃湯 / 梅乾黃瓜山藥泥冷湯…

只有飯食，總覺得缺了什麼。一碗集美味精華的好湯，能夠完美飽足的一餐。

漬物豐富整體滋味

三色甜椒味噌漬 / 醬蘿蔔 / 蓮藕三杯醋漬 / 黃瓜優格漬…

吃到一半若感覺口舌生膩時，不妨夾點漬物中和味覺，讓滋味更深邃。

《【贊否兩論】主廚的絕品丼飯料理》

作者簡介

笠原將弘

東京惠比壽的人氣日本料理店「贊否兩論」店主。於「正月屋吉兆」修業九年之後，繼承老家的烤雞肉串店「とり将」。2004年「贊否兩論」開幕，沒多久便成為難以預約的熱門餐廳，2013年9月還在名古屋開立了「贊否兩論」2號店，進而擴展了活躍的範圍。不僅活躍於電視的烹飪節目與烹飪教室，更是日本料理界當今最令人期待的料理人。

著作：《【贊否兩論】主廚的究極火鍋料理》 / 悅知文化

譯者簡介

何媿儀

嫌天天煮飯麻煩，只想當少奶奶翹腳吃別人煮的飯。無奈天不從人願，只能心不甘情不願地為他人洗手作羹湯的日文譯者。有了這本食譜之後，發現家裡每頓飯就算沒有三菜一湯，光是一碗蓋飯也能夠吃的豐盛、營養均衡，每一餐還可以變換不同的口味。更重要的是，不用再洗一堆碗盤了！

書籍目錄

第1章 笠原流七大丼飯

牛肉丼飯套餐
笠原流～牛肉丼飯
豆腐囊荷清湯
梅肉涼拌高麗菜
親子丼飯
天婦羅丼飯
炸豬排丼飯
炸豬排金三角
香醋炸豬排丼飯
味噌炸豬排丼飯
炸豬排茶泡飯
鰻魚丼飯
鐵火丼飯
中華丼飯
搭配丼飯的湯品
洋蔥豆皮味噌湯
梅乾黃瓜山藥泥冷湯

豆芽濃湯

菇乾茄乾湯

第2章 日式丼飯

照燒鰻魚丼飯套餐

照燒鰻魚丼飯

薑汁雞湯

韓式小番茄泡菜

滷肉丼飯

烤雞肉丼飯

糖醋炸雞丼飯

味噌滷青花丼飯

馬鈴薯燉肉丼飯

築前煮丼飯

腐皮燴飯

生醃鯛魚片丼飯

深川蛤蜊肉丼飯

第3章 偷吃步丼飯

扇貝沙拉丼飯套餐

扇貝沙拉丼飯

里芋豬肉味噌湯

紫茄福神漬

醬菜丼飯

綜合蛋卵丼飯

蔥末小魚番茄丼飯

海底雞酪梨丼飯

納豆腐丼飯

禁果三色丼飯

笠原流TKG

適合搭配丼飯的醬菜

《【贊否兩論】主廚的絕品丼飯料理》

三色甜椒味噌漬

自家製醬蘿蔔

蓮藕三杯醋漬

黃瓜優格漬

第4章 創作丼飯

番茄薑汁豬肉丼飯套餐

番茄薑汁豬肉丼飯 附荷包蛋

蛤蜊培根紅味噌湯

白菜芥末漬

咖哩漢堡丼飯

魚香茄子冬粉丼飯

什錦大阪燒丼飯

日式拌飯

牡蠣蒸蛋飯

蝦仁烤奶汁丼飯

海鮮丼飯三吃

韭菜豬肝滑蛋丼飯

夏里亞賓牛排丼飯

笠原流 丼飯的精髓

如何煮出一鍋美味的米飯

結語

《【贊否兩論】主廚的絕品丼飯料理》

精彩短評

1、說是一本書，不如說像是一本精緻的學習丼飯料理貼，總結兩個字“要學”。

《【贊否兩論】主廚的絕品丼飯料理》

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