

《日之味》

图书基本信息

书名：《日之味》

13位ISBN编号：9787555229641

作者：(韩)白成珍

页数：264

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

《日之味》

内容概要

和食以其“色自然、味鲜美、形多样、器精良”的特点而深受人们的喜爱。

全书共分为六大章节，包括日本丈夫认可的每日菜肴、韩国人喜欢的日本料理、精致美味下酒菜、日本料理专业水准的绝味美食、尽享视觉味觉盛宴的日式便当、最受喜爱的日式饮料及零食，书中所包含的菜式食材易得，烹调方法简单快捷，将地道的日式料理技法零保留传授，教您轻松做出好吃的正宗日本料理。

《日之味》

作者简介

白成珍，韩国人，丈夫是日本人，有两个女儿，是NAVER料理博客“咕噜咕噜”的博主。她继承了母亲高超的厨艺，怀揣烘焙师的梦想，一个偶然的机会来到日本，遇见了现在的丈夫，走进了婚姻的殿堂。由于厨艺符合日本丈夫的口味，被赞誉日本料理手艺胜过一般日本女子。不仅是丈夫的贤内助，还要照顾两个年幼的女儿，还要管理博客，虽然每天都忙得不可开交，但她依然梦想着为更多人呈上最美味的日本料理，为此她全心全意制作“咕噜咕噜”美食配方。“咕噜咕噜”是用平锅煮汤时发出声音的拟声词，是丈夫给爱妻起的外号。

书籍目录

序言? 5
走进日本家庭料理? 10
第一章 日本丈夫认可的每日菜肴
日式腌菜? 20
日式大酱汤? 24
猪肉大酱汤? 28
绿茶饭? 30
日式饭团? 34
烤鲜鱼? 36
纳豆? 42
日式冷豆腐? 44
酱制青花鱼? 48
土豆炖肉? 50
酱制鸡肉? 53
酱制鲷鱼? 54
炖萝卜? 56
凉拌牛蒡? 58
海带拌黄瓜? 60
菠菜拌豆腐? 62
青梅鸡肉卷? 65
日式炸海鲜? 68
日式鸡蛋羹? 71
第二章 韩国人喜欢的日本料理
亲子盖饭? 74
牛肉盖饭? 76
炸猪排? 79
日式炸菜? 83
咖喱饭? 84
寿司卷? 90
乌冬冷面? 荞麦凉面? 93
乌冬面? 94
日式炒面? 98
日式煎饼? 102
照烧鸡腿饭? 105
煎青花鱼? 107
煎猪肉? 110
酱烧茄子? 112
日式炖五花肉? 116
日式汤锅? 121
日式鱼糕汤? 122
第三章 精致美味下酒菜
腌制金枪鱼片? 126
金枪鱼拌山药? 131
明太鱼子土豆沙拉? 133
海鲜春卷? 135
鱼糕三明治? 136
烤鱿鱼? 141

- 油豆腐包? 142
- 韭菜鸡肉丸? 144
- 胡椒牛排? 147
- 培根卷? 149
- 鸡肉串? 150
- 猪肉串? 152
- 炸鱿鱼、炸章鱼? 154
- 汤汁炸豆腐? 156
- 名古屋炸鸡翅? 159
- 炸饺子? 161
- 蟹肉奶油炸丸子? 162
- 日式萝卜沙拉? 164
- 青梅拌鸡脯? 167
- 凉拌茄子? 168
- 清酒炖蛤蜊? 170
- 第四章 日本料理专业水准的绝味美食
 - § 丰盛的日本涮锅
 - 猪肉茼蒿涮锅? 174
 - 豆浆涮锅? 178
 - 日式白斩鸡? 180
 - 水豆腐? 182
 - 相扑火锅? 184
 - 鳕鱼大酱涮锅? 186
 - 什锦涮锅? 188
 - 北海道海鲜涮锅? 190
 - § 适合庆祝的精选美食
 - 糯米赤饭? 192
 - 寿司? 194
 - 五目炊饭? 196
 - 蛤仔饭? 198
 - 鳗鱼寿司? 200
- 第五章 尽享视觉味觉盛宴的日式便当
 - 快速制作便当的秘诀? 204
 - 制作美观便当的方法? 205
 - § 做给丈夫的便当
 - 炸鸡便当? 206
 - 牛肉卷饭团便当? 208
 - 迷你汉堡排便当? 210
 - 日式酱牛肉便当? 212
 - 日式干烹鸡便当? 214
 - 烤鸡腿便当? 217
 - 烤三文鱼便当? 219
 - 猪排沙拉便当? 220
 - 烤肉便当? 222
 - 炸肉排便当? 224
 - § 做给孩子的便当
 - 蛋包饭便当? 227
 - 肉丸便当? 228
 - 炸丸子便当? 230

虾肉米饭便当? 232

肉末盖饭便当? 234

番茄意大利面便当? 236

鸡排便当? 238

§ 出游便当

春季樱花节 油豆腐寿司便当? 240

初夏运动会 紫菜包饭便当? 242

秋天赏红叶 饭团便当? 244

第六章 最受喜爱的日式饮料、零食

抹茶? 248

红薯羊羹? 250

烤打糕? 251

日式糯米糕? 252

酱油汤圆? 253

抹茶蒸糕? 255

日式红豆派? 257

迷你糯米团? 258

果冻蜜饯? 260

南瓜布丁? 261

结束语? 262

《日之味》

精彩短评

- 1、 2
- 2、 日式食物给我更多的感觉是更清淡可口，方便携带。本书以图文结合的模式将较为常见的日式食物，包含日常菜、便当、零食等，均展现在大家的面前，本书纸张细腻，图片精美，文字下会配有小贴士，将食物制作过程中需要注意的事项一一罗列，确实是视觉与味觉的双盛宴。
- 3、 嗯！很舒服的页面！翻翻看看那些日料~
- 4、 非常喜欢的一本日式料理书，详尽的描述，让人忍不住手想实践。
- 5、 排版很舒服，配图很喜欢，食器也好看，内容也很详细。
- 6、 有一部分食材不易获得和用到，挑对味的记下。
- 7、 全是好吃的耶！

章节试读

1、《日之味》的笔记-第230页

土豆趁热捏成圆形，依次裹上面粉、蛋液、面包粉，放入175 的油里炸至金黄即可。

2、《日之味》的笔记-第184页

相扑火锅是为相扑选手准备的独特火锅料理，是在锅中放入大块的海鲜或鸡肉、豆腐、蔬菜等烹饪而成的。

3、《日之味》的笔记-第54页

汤汁几乎熬尽时，拿掉烹饪锡箔纸，边搅动剩余汤汁边煮1分钟，使其散发出光泽。

4、《日之味》的笔记-第82页

按照油温的油炸顺序：165 （红薯、土豆等）——170 ——175 （果实蔬菜、海鲜）

5、《日之味》的笔记-第14页

如果最先添加食醋的话，食醋不仅容易失掉本来的香味，还会导致食材失水过多，所以最好晚一些加入食醋。

《日之味》

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