

《栗原日式料理每天做》

图书基本信息

书名：《栗原日式料理每天做》

13位ISBN编号：9787549112924

出版时间：2015-8-1

作者：栗原晴美

译者：陈程

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

《栗原日式料理每天做》

内容概要

栗原晴美是日本著名料理家之一，也是日本家喻户晓的“家政女王”。她坚信美味的料理能让餐桌上萦绕欢声笑语，能让家庭变得更加和谐幸福。在这本书中，栗原晴美传授了地道的日式料理的做法，包括近70种日本家庭餐桌上的保留菜肴，以及典型的日式酱料、酱汁的制作方法。内容涵盖汤、面条、米饭、豆腐、海鲜、鸡肉和鸡蛋、牛肉和猪肉、寿司、蔬菜、甜品和饮料等日式美食，所包含的菜式食材易得，烹调方法简单快捷。通过这本书，读者可以轻松掌握日式家庭料理的基础做法，并从中领略健康、多样、富有内涵的日式饮食文化。

《栗原日式料理每天做》

作者简介

栗原晴美（Kurihara Harumi）：

出生于日本港口城市马关，自小向母亲学习烹饪技巧。自1989年出版首部作品《不同酱汁让你的美食拥有10种口味》之后，每年都有新作品出版，成为日本家喻户晓的“家政女王”。

1996年，她开始主编《美味菜式》，这是日本第一本介绍个人生活方式与烹饪技巧的杂志。她在NHK国际台自2007年始播出的烹饪节目《你的日式厨房》中，用英语介绍日本的家庭料理。这个节目通过卫星电视和有线电视在大约80个国家与地区播放。她也在每周四的电视专栏节目《栗原的厨房》中担任主持。

同时，她经营的商店“Share with Kurihara Harumi”（在日本有53间分店）出售她设计的餐具、厨具、室内用品、围裙及衣服；她还经营着名为“Yutori no Kukan”的餐厅以及名为“Café Yutori no Kukan”的咖啡店（在日本共有餐厅和咖啡店12间）。她通过举办各种活动，致力于向人们展示如何享受生活以及如何通过烹饪让家庭生活更美满。

《栗原日式料理每天做》

精彩短评

- 1、高级而综合的味道。平淡道来的语气。看似家常的料理感动了味觉也颠覆了对日本料理的认识。
- 2、蛮不错的~~~~颇有一些想尝试
- 3、有创意又温馨，就是感觉做起来好费劲，弄个拌豆腐弄了一个小时，还是炒菜爽快利落啊...以及，日本人好厉害各种生食...从专业角度来看，大部分需要专间操作额...
- 4、这本的实用性比之前那一本要高一点，实践出真知，撸袖子干起来~
- 5、目录分类，类似随园食单。
- 6、不錯，留着一個個試

1、料理在汉语中的本意是处理、整理，在日语中则是菜肴的意思。作为日本文化和生活方式的重要组成部分，日式料理已广被接受。日式小屋、榻榻米、穿和服的服务员，以及讲求食材、餐具的日本菜，构成了饮食世界独特的风景。本书为“烹饪书界的奥斯卡”得奖者、日本家喻户晓的料理专家、全能煮妇栗原晴美撰写的日式家常菜。栗原晴美的食谱是基于日式家庭料理的基础上而撰写，并带有其原创理念，受到各年龄层的大量读者的喜爱。她努力在本书中为大家展示取材广泛但又基础、经典的日本料理，她分享了近70种日本家庭餐桌上的保留菜肴，以及典型的日式酱料、酱汁的制作方法，内容涵盖汤和面条、米饭、豆腐、海鲜、鸡肉、鸡蛋、牛肉、猪肉、寿司、蔬菜、甜品和饮料等日式美食。作为资深家庭主妇的栗原晴美，聪明地将烹饪手法化简为繁，让做菜变成一件轻松、有趣的事。要了解栗原晴美的料理精髓，首先要了解她来自的传统。她以传统日本料理为本，在此基础上进行自己的创新。她出生于战后美军占领日本的时期，当时的日本是一个社会的转型期，日本被迫远离古老的传统，迎向未来和西方文化。各个层面当中受影响最深，最具说服力的象征便是饮食文化。面包、牛奶与汉堡等西方食物开始出现在日本餐桌上。后来，随着栗原晴美烹饪工作的展开，经营餐厅、出版书籍、参与NHK国际台的烹饪节目《你的日式厨房》、主持《栗原的厨房》等，她得到了不少四处旅行的机会，结交了许多的朋友，这使得她能够站在不同的角度进行创作。那她的料理所遵循的传统价值是什么呢？那就是挑选食材的时候，体察与颂扬季节的更迭。在日本饮食文化中，品质好的食材不问“出身”，都应当在正值当季时尽量好好享用，带着对食物的尊重去烹饪。这种烹调原则是所有日本料理技巧最终的目的，因此食材的准备步骤必须极尽简单，在这本书中，而栗原晴美更进一步简化了工序，让其更符合现代人的生活饮食形态。另一方面，还是她特别强调了基础的重要性，例如如何制作出汁、如何煮出好吃的白饭、如何制作各种酱汁酱料等。日本米饭、出汁、清酒、日本酱油、味淋、味噌、山葵、七味唐辛子……这些最基本的料理味道是日本饮食的核心，在多种意义上也是日本的象征有了这样的料理基础认识再去做变化，会发现同样的食材不同切法，或是不同的食材一样的调味，呈现出来的结果往往超乎想象。少油、精致、着重视觉、味觉与器皿之搭配，是为日本料理的特色，书中还特别提到了日本饮食文化中餐具的多样化。栗原晴美说她喜欢花工夫挑选恰当碗盘来盛放菜肴——碗盘的设计要与她做的料理相得益彰。不一定要用很贵重的器皿，能衬托食物并符合当时的场合就可以了。她还非常注重食物本身的“卖相”，连食材的形状和体积都会仔细考虑。另外值得学习的是，她愿意套用各种技巧以达成目的。例如，她在做蔬菜丝牛肉汤时，会提前将牛肉腌一下，为了保证爽脆的口感，蔬菜要在汤准备上桌前才加进去。这些烹饪细节的把握，让料理更具风味。在享受家常美食之余，栗原晴美要传达的另一件重要的事是——乐在烹饪。她设计的食谱很容易上手、也很轻松自在，只要橱柜里准备好基本的材料，就能方便快捷地做好端上桌来。希望任何一位阅读过这本书的人抱着同样开放的心态来尝试日本料理，嘴上说着“今晚想吃日本料理，该做什么好呢？”然后马上就能动手下厨。

《栗原日式料理每天做》

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