

# 《切.煮.炒.炸簡單料理》

## 图书基本信息

书名：《切.煮.炒.炸簡單料理》

13位ISBN编号：9789866485060

10位ISBN编号：9866485064

出版时间：2009-1

出版社：楓書坊文化出版社

作者：城戶崎 愛

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](http://www.tushu000.com)

# 《切.煮.炒.炸簡單料理》

## 內容概要

「倒進蓋過食材的水然後煮開」，其中的「蓋過食材」，水大概要放多少？  
類似這樣最基礎的做菜方法知識以及各種烹飪注意事項、操作方法解說詳盡，不可不讀。

「民以食為天」「吃飯皇帝大」  
長期從事料理教學，越來越有這種感覺。美食沁人心...是人際關係最佳黏著劑。所以，菜當然要做得好吃，發揮食材優點，掌握烹飪要領，做出色香味俱全的美食，讓做菜變成有成就感的享受，技巧盡在本書。用「心」做的菜最最好吃，家庭料理之精髓不過如此。基本要領先顧好，然後充滿自信地做出的「味道」！

## 每天做菜都要用的工具

事先了解特性與操作方法。首先介紹做菜所需常用工具。當然，並非一定得使用以下介紹的道具。操作過程中漸漸有了心得，就可進一步備齊自己用得順手、習慣的道具。

# 《切.煮.炒.炸簡單料理》

## 作者簡介

城戶崎 愛 1925年出生於神戶。東京都立第二女高、東京家政學院本科畢業。先後進入「東京會館料理學校」、「法國科爾頓藍帶廚師學校」學習法國料理為主的各種家庭料理。1959年正式成為料理專家，展開多樣化教學與指導活動，長期活躍於美食雜誌、料理相關電視節目、廣告活動等。2006年獲頒年度日本放送文化賞。

# 《切.煮.炒.炸簡單料理》

## 编辑推荐

本書特色 「倒進蓋過食材的水然後煮開」，其中的「蓋過食材」，水大概要放多少？類  
似這樣最基礎的做菜方法知識 以及各種烹飪注意事項、操作方法 解說詳盡，不可不讀。

# 《切.煮.炒.炸簡單料理》

## 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](http://www.tushu000.com)