

# 《開店專業》

## 图书基本信息

书名：《開店專業》

13位ISBN编号：9789865957094

10位ISBN编号：9865957094

出版社：瑞昇

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)

# 《開店專業》

## 內容概要

有多少家人氣拉麵店，就有多少種豚骨湯頭！「豚骨拉麵」是指用「以豬骨為主體材料，經過大火長時間熬煮後，使脂肪乳化所形成不透明的濃濁湯頭」所製成的拉麵。日本的拉麵史發展至今，豚骨拉麵已成為拉麵主流之一，其中又可分成豚骨拉麵、豚骨沾醬麵、豚骨拌麵。本書收錄了全日本 26 間超人氣的拉麵專賣店，專訪店家的豚骨拉麵製作技術。並針對豚骨拉麵的靈魂湯頭製作法，以彩色流程圖的方式配上詳細解說，另外該店所使用的提味醬料、配菜、叉燒肉、麵體等，也有詳細且專業的說明。無論您是想要開店，或是想在自家熬煮，拉麵發源地日本達人的專業料理技術與祕訣，這一本書就讓您全部學到。本書特色 刊載 23 種獨特的專業豚骨湯頭的熬煮方法，所使用的材料、部位和湯頭混合的方式和時機也毫不私藏，每項湯頭製作過程皆有詳細說明和步驟圖，輕鬆學會達人級的熬製技術。還告訴您各家人氣店所使用的各式配菜、叉燒肉、調味料等。介紹 3 間由店家自製麵體的人氣豚骨拉麵，以及教你製作 3 種能使湯頭美味更加提升的醬汁。專訪日本超人氣拉麵店，看看這些人氣店店主是怎麼樣的執著與理念。並且附上店家資訊，是開店必勝的絕佳教科書！介紹豚骨拉麵的發展 & 演變歷史。關於豚骨拉麵的全部，這本就讓你知道。

# 《開店專業》

## 書籍目錄

京都・木津川【無 砲 本店】8 福岡・小倉【珍 軒 本店】12 埼玉・伊奈町【博多長 楓  
神】16 熊本・田井島【 麵 】20 滋賀・草津麵屋風火草津元店】24 福岡・  
前原【 西谷家 前原店】28 埼玉・大宮【 102 大宮店】32 東京・新高 寺【豚骨  
】36 大阪・上新庄【博多 天神旗】40 熊本・戶島【火的國文龍 本店】44  
鹿兒島・山田町【五郎家】48 東京・武藏新田【 52 大阪・高槻【麵哲支店 坊也哲  
】56 福岡・清川【 海鳴】60 奈良・尼 【 流 ~ 】64 神奈川・川崎【新  
丸子】68 京都・一乘寺【 莊夢 語 】72 福岡・春日【一龍】76 東京・西早稻田【ones ones  
】80 東京・池袋【東京 屯 池袋本店】84 京都・一乘寺【 軍團】88 東  
京・東長崎【 麵 】92 東京・新橋【ORAGA】96 醬汁的基本技術【鹽味醬汁・醬油醬汁・味  
噌醬汁】100 人氣豚骨拉麵店自家製麵的概念與方法 東京・澀谷【 谷 本店】109 千葉・  
八街【南青山】110 大阪・茨木【茨木 】112 豚骨拉麵的歷史 117 TONKOTSU 拉麵進軍世界！  
125

# 《開店專業》

## 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)