

《日本料理》

图书基本信息

书名：《日本料理》

13位ISBN编号：9787806661529

10位ISBN编号：7806661522

出版时间：2004-1

出版社：广西科学技术出版社

作者：董周相著

页数：54

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

《日本料理》

内容概要

《日本料理》主要内容：专家提示广大读者，老话的说“豆腐白菜保平安”，实际上就说：吃素能使血液偏于碱性，从客观上避免了“酸性体质”引起的后患。总得来说，多吃素食对身体各方面都有一定的好处。鉴于此，编者编写了此书。

《日本料理》通过大量精美清晰的图例及通俗易懂、简明扼要的文字介绍了各式各样、健康美味的素食名菜，书中所用材料方便易买，非常适合广大家庭参考使用，也适用于专业厨师。

《日本料理》是“素食名菜精华”之一，主要介绍的素菜有：拂水飘绵、名山采药、延寿泉浆、野怀幽意等。

《日本料理》

书籍目录

- 一 煮海烹山
- 二 云雨知味
- 三 汉化唐风
- 四 茶香一味
- 五 红装绿裹

章节摘录

插图：

《日本料理》

编辑推荐

《日本料理》由广西科学技术出版社出版。

《日本料理》

精彩短评

- 1、挺没意思的书，每种菜凑一个好听的名字而已。
- 2、美丽的名字也是美食重要的一部分，看了这本书，了解到美食的完美不仅来至实用好找的材质，精心的制作，享用时专注而轻快的心境，最终一个好的名字，会让它的味道在心里停留更久更远。

《日本料理》

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