

# 《料理欢乐家02：食色·主菜&汤》

## 图书基本信息

书名：《料理欢乐家02：食色·主菜&汤》

13位ISBN编号：9787503244780

10位ISBN编号：750324478X

出版时间：2012-8

出版社：中国旅游出版社

页数：103

译者：[日] 田井典子,[日] 石井阳子

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)

## 《料理欢乐家02：食色·主菜&汤》

### 内容概要

业余地专业，常常被身边友人半认真半开玩笑地问，你这么贪吃爱吃，又常常花时间在菜市场放肆地逛、仔细地买，然后跑回自家甚至别人家厨房里舞弄出一桌还算不错的混杂各地口味的菜，这么多年下来兴趣还是有增无减的，看来得赶快经营一家自己的餐馆！大家的好意真的心领了，我这没有受过入厨烹饪技术和餐饮管理专业训练的人，还是好好安守住自己的业余本分吧。这种闲散心情和兴奋状态，相信同道中人如田井典子小姐和石井阳子小姐一定十分了解，应有强烈同感。

在北京的台湾友人家里一次聚餐会上，第一次碰到典子和阳子两位。其实在见面之前，我早在台湾的诚品书店买过两位精心编著的食谱书了，说来我还是忠实读者呢！当时在想，两位日本友人选择到北京生活，一待就是好些年，当中一定有很多有趣的生活经历。而且两位爱好跟我一样，都是以饮食文化作为与外界积极沟通的媒介，大抵说的不是日语也不是普通话，而是一种更贴心更合胃口的国际语言呢！

两位既把自家一向的入厨兴趣演化成事业，同时又游走于局外局内，编著出的食谱阅读和应用起来始终有一种享受家务的愉悦快感，这看来简单随意的日常动作其实需要更精准洗练、更全神贯注，典子和阳子两位在谈笑间都能轻松达到那个理想境界，这也是缘自民族文化背景中对生活传统细节的尊重和传承吧！

期待在北京或者香港某个友人的家里跟两位再相遇，开心吃喝痛快！

## 《料理欢乐家02：食色·主菜&汤》

### 作者简介

典子和阳子，来自日本，平面设计师，爱好美食。工作之余常做菜自娱，常呼朋唤友来家吃饭，并把所做美食记录下来。天长日久，积攒了丰富的图片资料，汇集成册。已经结集出版《好色·沙拉》一书。

## 书籍目录

### 1、风味副菜Sidedishes

- 01 西班牙煎蛋
- 02 香草盐烧鸡翅
- 03 杂煮蔬菜
- 04 奶油口蘑焗薄饼
- 05 酥香肉蛋团

### 2、煮烩菜Steweddishes

- 06 藏红花鸡块黑米烩饭
- 07 红酒百果肋排
- 08 法式蔬菜牛肉浓汤
- 09 印度小豆蔻鸡
- 10 意式烩牛腱肉
- 11 奶油浓汤鸡翅
- 12 鲜蔬烩牛尾
- 13 西式牛尾汤
- 14 地中海风味德式酸菜烩猪肉

### 3、焗烤菜Bakeddishes

- 15 橙香鸡腿
- 16 香烤鸡腿
- 17 印度烤鸡
- 18 泰国烤鸡
- 19 烤整鸡
- 20 千层牛肉馅饼
- 21 番茄芝士焗饭
- 22 彩椒焗肉丸
- 23 意式千层茄子
- 24 浓香南瓜盅
- 25 希腊味酿夏蔬

### 4、汤菜Soups

- 红蔬冷汤
- 蔬菜红汤
- 圆葱芝士汤
- 紫蔬奶油汤
- 南瓜浓汤
- 醒目番茄汤
- 奶油菠菜汤
- 牡蛎牛奶浓汤
- 浓辣豆肠

.....

### 章节摘录

版权页：插图：Spice 调味·食出好香来 烧、煮、烩、炸、炒为烹，酸、辣、鲜、甜、咸是调。咖喱、辣椒、黑胡椒、豆蔻、丁香、生姜、大蒜、茴香、肉桂……万千好味调料，只等你来引导。细密出味，更平添些世界美食的情调。要知道烹饪亦是艺术，调味更是学问。生活鲜香，果然是需要调和的。

奶油菠菜汤 配菜的准备 将南瓜切块，煮熟备用 制作方法 将菠菜焯熟切成寸段，用食品加工机打成蔬菜泥。取适量鸡精、食盐以开水溶开备用。将菠菜泥倒入锅中，加适量牛奶以小火加热（不要让牛奶沸腾），加食盐、白胡椒粉调味后出锅。盛入汤盘后以鲜奶油、煮熟的南瓜块、法香装饰。

编辑推荐

## 《料理欢乐家02：食色·主菜&汤》

### 精彩短评

- 1、买的时候一般期待，不过看着要比我想象的好很多，值得借鉴
- 2、都是美食
- 3、很好的书，就是大部分都是肉食，有点郁闷
- 4、第一集 沙拉真是惊艳 但是主菜就差点意思没有打算用这本书学西餐 只是喜欢这个作者的美感
- 5、将做菜变得简单
- 6、用料简单，拼盘新颖，主要是图片拍的很有美感。翻翻看还挺好的
- 7、推荐！主妇要人手一本。
- 8、就是因为养眼才买的，内容虽然也颇具操作性但个人认为审美依然是主题，好好学习一下用眼睛吃饭的技艺，愉悦自己愉悦他人。
- 9、需要学习买的！需要学习买的！
- 10、很简单的 图片 就像菜单一样 不值这个价格 很失望
- 11、鸡精勾兑高汤系列。。照片挺养眼
- 12、首图，第一次看见西餐放鸡精的，霓虹人的想法我不懂。
- 13、照片养眼，菜肴非常西化，可做菜的是两个在华人地区的日本女人
- 14、大略翻了一下，很喜欢，有时间照做。

## 《料理欢乐家02：食色·主菜&汤》

### 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)