

《豆腐之書》

图书基本信息

书名：《豆腐之書》

13位ISBN编号：9789868590878

10位ISBN编号：9868590876

出版社：柿子文化

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.tushu111.com

《豆腐之書》

內容概要

一鳴驚人！喚醒東西方世界對豆腐的讚嘆！暢銷再版/全新封面+黃豆一覽表資訊更新。
傳統豆腐師傅最不能被看到的2大祕密 做愛和做豆腐！ 什麼樣的豆腐才有資格獻給日本天皇享用？ 100公克的豆腐熱量只有60卡，醫生推薦減肥時最佳的澱粉替代品。 彈性十足又吸汁的凍豆腐，早在1500年前的中國北方冷山就出現了…… 哈豆腐必吃、日本人最推薦的豆腐料理店就是 乃雪豆富屋！ 全世界熱賣35年，最暢銷的豆腐聖經，給你最不一樣的美味祕辛！ 身為「豆腐民族」的子民，你一定吃過豆腐！豆腐，餐桌上最常見的食材之一，不論是質感優雅的高級料理還是樸實簡單的家常菜都超搭；它是小朋友們長高長壯的營養菜單、是帥哥&美眉想要同時擁有健康與美麗的瘦身首選食物、是熟男&熟女抗老養生的必備食材……你從小吃豆腐吃到大，但是，你敢說你瞭解豆腐嗎？ 《豆腐之書》由「老美」威廉·夏利夫和他的「大和撫子」老婆青柳昭子所合力完成的《豆腐之書》，即將帶你踏上一條樸實、溫暖、健康、美好的「豆腐之路」，讓你不只會吃豆腐，還要認識豆腐、愛上豆腐！

《豆腐之書》

作者簡介

威廉·夏利夫 在1941年4月28日出生於加州，以優異的工程學、人文及教育學成績畢業於史丹佛大學，後來加入和平工作團在奈及利亞教物理兩年，曾住過亞洲和第三世界國家，會說七國語言，精通四種，其中包含日文。 青柳昭子 1950年1月24日出生於東京，受教育於貴格教派辦的友誼學校和女子藝術大學，曾在日本的流行服飾業和美國的新興黃豆食品業裡擔任插圖畫家和設計師的工作。 1972年10月起，威廉夫婦跟著頂尖的黃豆食品研究人員、製造者、營養學家、歷史學家和廚師，共同研究黃豆，後來還成立黃豆食品中心（Soyfoods Center）、建置全世界最大的黃豆及黃豆食品資料庫SoyaScan，蒐集了西元前1100年至今超過五萬五千筆的珍貴資料。 他們認為黃豆食品是解決世界飢荒的重要關鍵，當然味噌也不例外。曾經，兩人買了一輛大大的道奇箱型車，在一側漆上「豆腐味噌遊美國」，在全美展開 24000公里的漫長宣傳旅途，並受邀開設七十門公開課程討論味噌這個奇妙的食品。

《豆腐之書》

書籍目錄

序 走向豆腐之路第一部 豆腐之謎 全人類的糧食CHAPTER1 黃豆奇蹟沒聽過「豆腐」？糧食危機扭轉未來 全球救星CHAPTER2 食豆腐植物蛋白質量優一口健康一口瘦高鈣又防老天然養生聖品豆腐無貴賤簡單美味妙豆腐第二部 豆腐之道 傳統豆腐店CHAPTER3 一種生命的實踐豆腐·薪傳平衡與中庸日日年年的節奏傳統店舖二三事重尋老豆腐第三部 豆腐之憶 老式豆腐的製作CHAPTER4 純粹的古早味漫漫追尋路最令人愉快的味道海水豆腐長壽豆腐村落豆腐天皇級的美味CHAPTER5 製作大宗豆腐工具及器皿凝固劑第四部 豆腐之家 豆腐成員大集合CHAPTER6 黃豆豆腐之父黃豆祖譜廚房裡的國王現代西方的黃豆食品CHAPTER7 豆汁、凝乳和乳清豆汁凝乳和乳清CHAPTER8 豆腐渣可敬的水晶花多功能豆腐渣CHAPTER9 豆腐祖籍中國在日本的大變身跨越太平洋處理豆腐CHAPTER10 油炸豆腐關東煮和御煮染三種油炸豆腐處理油炸豆腐CHAPTER11 豆漿東方的牛奶時代新形象前進西方 豆漿良藥方便的黃豆食品CHAPTER12 絹豆腐冬暖夏涼兩相宜五種絹豆腐軟豆腐CHAPTER13 烤豆腐重要節慶菜單食用或保存烤豆腐CHAPTER14 凍豆腐和乾燥凍豆腐一夜凍豆腐乾燥凍豆腐處理凍豆腐和乾燥凍豆腐CHAPTER15 豆皮貴族般的營養秘物夢幻現身舞台豆皮類型豆皮的種類處理乾燥豆皮CHAPTER16 中、韓式各式豆腐中式豆腐韓式豆腐第五部 豆腐之味 各式豆腐料理CHAPTER17 多一分美味豆腐的購買及保存欲膳其事，先利其器暖身運動CHAPTER18 醬料和配菜CHAPTER19 黃豆料理CHAPTER20 豆腐CHAPTER21 油炸豆腐CHAPTER22 千面豆腐72變豆汁料理豆腐渣料理凝乳料理豆漿料理絹豆腐料理烤豆腐料理凍豆腐料理豆皮料理豆腐乳料理另類豆腐附錄日本豆腐料理店豆腐料理一覽表黃豆資訊一覽表

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.tushu111.com