

《無印良品的四季食谱》

图书基本信息

书名：《無印良品的四季食谱》

13位ISBN编号：9787549560382

出版时间：2014-12

作者：[日] 无印良品

页数：79

译者：袁璟,林叶

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

《無印良品的四季食谱》

内容概要

本书秉承Café & Meal MUJI “素之食 [自然原味] 最美味” 的原则，按照春夏秋冬四季，介绍了64款冷热荤素搭配，营养健康的日本菜。书中详细介绍了每款菜品的食材、调料、烹饪方法，细致讲解了多种酱汁的做法，使我们无论在哪里，只要利用当季的新鲜食材，就能做出地道美味。除了关注菜品的烹制方法，Café & Meal MUJI还非常注重食材的来源，关注人和食物、人和土地之间的关系，通过美食创造一种健康的生活方式，创造和家人朋友共度的美好时间。

《無印良品的四季食谱》

作者简介

“无印良品(MUJI)”创始于日本，其本意是“没有商标与优质”。虽然极力淡化品牌意识，但它遵循统一设计理念所生产出来的产品无不诠释着“无印良品”的品牌形象，它所倡导的自然、简约、质朴的生活方式也大受品位人士推崇。有人认为，与其说无印良品是一个品牌，不如说它是一种生活的哲学。它不强调所谓的流行，而是以平实的价格还原了商品价值的真实意义，并在似有若无的设计中，将产品升华至文化层面。

《無印良品的四季食谱》

书籍目录

春 Spring

8 HOT

土佐文旦沙司烤鸡

COLD

香脆胡萝卜沙拉

泰式甜辣酱拌银带鲱

12 HOT

香炸鲳鱼

COLD

油菜花沙拉

欧芹沙司拌新土豆

14 HOT

时蔬腰果鸡块

COLD

日式嫩姜沙拉

土佐文旦鲑鱼塞必切沙拉

16 HOT

香炸鱼饼

COLD

日式豆腐拌时蔬

醋腌洋葱

18 HOT

香烤马鲛鱼

COLD

大长柠檬意粉沙拉

油菜花拌青豆

夏 Summer

22 HOT

盐曲番茄炖时蔬

COLD

香腌沙丁鱼

保加利亚酸奶沙拉

26 HOT

香烤三文鱼

COLD

甘长唐辛子 [万愿寺唐辛子] 沙拉

香炖双蔬 [冬瓜、绢皮茄子]

28 HOT

嫩煎杏仁酱汁里脊

COLD

炸酱粉丝沙拉

香腌绢皮茄子 [花椒风味]

30 HOT

西式奶酪烧牛肉

COLD

大长柠檬虾仁沙拉

酒酿鲜蔬猪肉 [茶美猪]

《無印良品的四季食谱》

32 HOT

绢皮茄子炒肉

COLD

柿子椒沙拉

番茄柠檬西式渍菜

秋 Autumn

36 HOT

清淡日式土豆炖肉

COLD

秋茄子拌花椰菜沙拉

日式茶味猪肉沙拉

40 HOT

盐曲奶油鳕鱼

COLD

墨西哥风味根菜 [牛油果酱汁]

粉丝蘑菇沙拉 [玄米黑醋汁]

42 HOT

田乐土豆泥

COLD

芝麻酱凉拌烤南瓜

莲藕青花鱼韩式沙拉

44 HOT

鸡肉菌菇炖番茄

COLD

韩式拌菜沙拉

欧芹酸奶沙司拌山药

46 HOT

味噌风味烤美国茄子

COLD

香菇萝卜干沙拉

奶油明太子土豆沙拉

冬 Winter

50 HOT

芥末奶汁烤土豆

COLD

萝卜莲藕沙拉

沙丁鱼鸡蛋饼

54 HOT

鸡翅杂粮炖番茄

COLD

戈根索拉乳酪炖萝卜

普罗旺斯根菜杂烩

56 HOT

菠菜多利亚饭

COLD

土豆苹果沙拉

芜菁凯撒沙拉

58 HOT

霏煮青花鱼

《無印良品的四季食谱》

COLD

水菜莲藕拌豆腐渣

芝麻醋拌山药

Caf é & Meal MUJI 的热汤

俄罗斯甜菜汤 61

春季香菜时蔬汤 62

夏季番茄时蔬汤 62

蘑菇鸡汤 63

下仁田葱茺菁鸡汤 63

基本鸡汁原汤 64

万能海带汤汁 64

进一步了解

关于Caf é & Meal MUJI 的点滴

菜肴与甜点的人气排行榜 66

店内消费流程 68

关于食材 70

关于调味料 73

关于签约农家 74

关于食器 75

关于主厨与服务员 76

Caf é & Meal MUJI 店铺一览表

《無印良品的四季食谱》

精彩短评

《無印良品的四季食谱》

章节试读

1、《無印良品的四季食谱》的笔记-第67页

《無印良品的四季食谱》

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