



图书基本信息

内容概要

在白嫩的芝麻豆腐上点缀着鲜红的番茄与嫩绿的芥末，将雕刻成樱花花瓣形状的白萝卜塞入樱花糝薯里增添季节感……吃日本料理时除了品尝御(木宛)与煮物的食材美味之外，色彩鲜豔的精致摆盘也是视觉上的一大享受！

本书是由讲究食材与传统技法的日本会席料理餐厅「京料理 横井」的店长横井清，传授该店的招牌菜色御(木宛)以及煮物。所谓「御(木宛)」就是日本料理中的汤品，而「煮物」则是炖煮料理。

本书共分为御(木宛)与煮物两大部分，分别介绍多道经典老菜与加入了横井主厨巧思的崭新菜肴。「御(木宛)」方面详述汤品风味的最主要来源-----一次高汤、昆布高汤、素高汤、鸡骨高汤这4种最常用于日本料理的高汤熬制法，并介绍「主汤料」中常出现的葛粉豆腐与糝薯的作法。「煮物」方面则介绍出现在会席料理中的各式煮物，以及在会席料理中取代煮物的土瓶蒸、茶碗蒸之作法，与可应用在各种场合的大钵煮物料理。

横井主厨除了着重于发挥食材的原味，同时还兼顾料理在视觉上的精致美观。因此在调味方式、高汤熬煮，以及季节感的呈现方面都下足了苦心。书中除了有料理完成后的精美图片可供参考，横井主厨还详尽地传授每一道料理制作时的重点、食材的处理方式，以及完整的制作步骤，相信对于日本料理的专业厨师来说，不论是在精进自己的手艺方面，或是提供构思新菜色的参考上，都可说是一本超实用的参考书籍。作者简介 横井清

1947年出生于日本滋贺县。国中毕业后，在大阪、金泽、京都、和歌山、长野、东京等地学习厨艺，37岁时独立开业。目前是位在东京浅草的「京料理 横井」的店长，提供品质精良的日本料理，并拥有许多的支持者。于2005年获颁东京名匠奖（江户名工奖）。除了担任调理师专门学校的特别讲师外，并积极到日本各地进行演讲、烹饪指导等活动外，也是电视节目的常客。现任关西调理师亲鳞会会长，并兼任日本料理研究会师范等众多公职，为业界的发展贡献心力。



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