

《初學者的料理教科書》

图书基本信息

书名：《初學者的料理教科書》

13位ISBN编号：9789570410976

10位ISBN编号：9570410973

出版时间：2012-12-5

出版社：大境文化出版

作者：川上文代

页数：240

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

《初學者的料理教科書》

內容概要

日本熱銷，新手必備！看這本，保證不失敗！

里肌肉、洋蔥、大蒜、甜椒、豆腐...照著食譜買齊了所有材料，之後...該怎麼開始呢？

切成「一口大小」到底是多小？鹽「少許」、糖「一撮」差在哪？你知道洗米千萬不能用力搓？為什麼調味料要從鍋邊淋入？小份量使用太大的鍋子，可能是失敗的原因？紅燒魚、薑燒豬肉、親子丼、日式炸雞...有沒有保證好吃的關鍵調味比例？

如果您心中也有這樣的疑問，那麼，這一本日本熱銷、廣受讀者群歡迎的「初學者的料理教科書」包括了日式、西式、中式料理，能夠讓您從食材準備、使用道具、製作過程、料理...到掌握調味，毫無困惑的享受下廚烹調的樂趣與成就感！

超過2500張詳盡圖解，掌握調味方程式，新手也能端出美味！

「初學者的料理教科書」超過2500張詳盡圖解，分為4個單元，第1章 料理基本之鑰：哪些是便利的道具、器具的保養方法、測量工具的使用方法、食材的保存...初學者也能夠一目瞭然，輕鬆開始！第2章 料理的基本：傳授各種最基本的料理法---包括：燉煮、乾貨回春法、油炸、水煮、炊煮、蒸煮、煎烤、熱炒、涼拌...等，詳細的圖解與說明，第一次進廚房也能零失敗！

調味料的比例是決定味道的關鍵！第3章 調味的基本：詳細列出---和風、西式、中菜各種調味的方程式、調味醋的比例、日式高湯與調味料比例、學起來會很方便的醬汁、勾芡與香味的基本、高湯的方程式、歐式高湯的作法、了解日式調味料的效果...等，幫助您輕鬆掌握味道的關鍵！

從食材準備、料理到調味，解決每道菜的「疑難雜症！」

本書是繼受到大家愛用的「糕點教科書」、「甜點教科書」之後，最新暢銷力作。在日本大受好評，讀者開心的回響不絕於耳！「初學者的料理教科書」傾聽了喜愛下廚讀者們的意見，邀請到知名的川上文代老師親自傳授，100%為初學的新手們量身打造！

在第4章 食材分類事典：收錄了蔬菜、肉、魚的切法與事前處理法。油炸、水煮、炊煮、蒸煮...等各種不同的料理法，更特別列出料理急救站：解決每道菜的「疑難雜症！」。再附上不可不知的調理用語辭典：收乾、撈去泡渣、澆淋煮汁、炸兩次、煮白、揉鹽、霜降...瞭解這些用語，就能料理所有食譜！

各個章節也各依顏色將其區別，因此不僅如同之前系列書籍一樣的親切，更是一本易學易懂的教科書。歡迎所有對下廚有興趣的朋友一起試試看，做菜一定會變成一件快樂的事情！

第1章 料理基本之鑰：備齊工具、便利的道具、器具的保養方法、測量工具的使用方法、瞭解調整的方法、食材的保存...初學者也能夠一目瞭然，輕鬆開始！

第2章 料理的基本：傳授各種最基本的料理法---包括：燉煮、乾貨回春法、油炸、水煮、炊煮、蒸煮、煎烤、熱炒、涼拌...等，詳細的圖解與說明，第一次進廚房也能零失敗！

第3章 調味的基本：詳細列出---和風、西式、中菜各種調味的方程式、調味醋的比例、日式高湯與調味料比例、學起來會很方便的醬汁、勾芡與香味的基本、高湯的方程式、歐式高湯的作法、了解日式調味料的效果...等，幫助您輕鬆掌握味道的關鍵！

料理急救站：解決每道菜的「疑難雜症！」

不可不知的調理用語辭典：收乾、撈去泡渣、澆淋煮汁、炸兩次、煮白、揉鹽、霜降...瞭解用語就能料理所有食譜！

第4章 食材分類事典：蔬菜、肉、魚的選購、切法、與事前處理

《初學者的料理教科書》

作者簡介

川上文代 FUMIYO KAWAKAMI

大阪阿倍野 調理師專門學校畢業以後，曾任該校職員12年。

致力於 調理師專門學校的大阪分校、法國里昂 (法Lyon) 分校、TSUJI GROUP SCHOOL國立分校的專業料理人的培植之職務。

成為法國里昂分校的第一位女講師，並曾在法國3星餐廳Georges Blanc參與過研修。

自1996年起，她成為DELICE DE CUILLERES川上文代料理教室的負責人。

擔任 調理師專門學校的外聘講師。

在日本各地的演講會、雜誌、報紙等，都非常地活躍。

著有『糕點教科書』、『甜點教科書』及『義大利菜教科書』。

書籍目錄

目錄top

掌握料理的基本，廚藝更上層樓.....6

第1章 料理基本之鑰

Lesson1

備齊工具.....8

鍋具.....10

刀具.....12

便利的道具.....14

和洋料理中所使用的工具.....18

器具的保養方法.....20

Lesson2

測量工具的使用方法.....22

瞭解目測與真正的分量.....24

難以理解的各種食譜名詞真義.....26

Lesson3

了解調整的方法.....28

水量調整.....29

火候調整.....30

鹽量調整.....31

Lesson4

食材的保存.....32

蔬菜的保存.....33

肉的保存.....34

魚的保存.....35

調味料的保存.....36

第2章 料理的基本

燉煮.....38

煮出蔬菜的完美外形.....40

煮出美味的魚.....41

乾貨回春法.....42

煮出軟嫩的肉類料理.....43

烹煮白醬料理時 / 烹煮番茄醬料理時.....44

炸過再煮 / 炒過再煮.....45

料理急救站

解決每道菜的「疑難雜症！」燉煮篇.....46

油炸.....48

炸出酥脆又美味的基本功.....50

炸出酥脆的天麩羅.....52

炸出完美的麵包粉酥皮.....53

料理急救站

解決每道菜的「疑難雜症！」油炸篇.....55

水煮.....56

水 + a的聰明活用法.....58

水煮的各種時機.....58

煮出好吃的麵條.....59

炊煮.....60

以土鍋煮飯的方法.....61

| | |
|-------------------------|-----|
| 炊飯的煮法 / 煮壽司飯..... | 62 |
| 炒飯..... | 63 |
| 蒸煮..... | 64 |
| 蒸出軟嫩的茶碗蒸 / 蒸煮港式點心..... | 66 |
| 料理急救站 | |
| 解決每道菜的「疑難雜症！」蒸煮料理篇..... | 67 |
| 煎烤..... | 68 |
| 烤魚..... | 70 |
| 煎烤肉類..... | 72 |
| 煎蛋..... | 74 |
| 熱炒..... | 76 |
| 熱炒青菜..... | 78 |
| 中式熱炒類 / 金平雜炒..... | 79 |
| 涼拌..... | 80 |
| 製作沙拉 / 製作涼拌菜..... | 82 |
| 製作日式燙青菜 / 製作醋味涼拌..... | 83 |
| 不可不知的調理用語詞典..... | 84 |
| 第3章 調味的基本 | |
| 和風調味方程式..... | 90 |
| 學習基本的比例..... | 91 |
| 經典味道原來是這種比例..... | 92 |
| 調味醋的比例一覽表..... | 94 |
| 日式高湯與調味料比例一覽表..... | 95 |
| “和之味”的7個重點..... | 96 |
| 歐風調味方程式..... | 98 |
| “醬汁”的10種基本材料..... | 99 |
| 兩大醬汁徹底分析 | |
| 白醬..... | 100 |
| 番茄醬..... | 101 |
| 學起來會很方便的醬汁..... | 102 |
| 加入日式食材讓味道更多元..... | 104 |
| 千變萬化的美乃滋 & 醬汁搭配..... | 106 |
| 中菜調味的方程式..... | 108 |
| 中菜調味的成分構成..... | 109 |
| 徹底了解7大調味..... | 110 |
| 勾芡與香味的基本..... | 112 |
| 香味油與醬的作法..... | 113 |
| “中式口味”的7個重點..... | 114 |
| 高湯的方程式..... | 116 |
| 和風高湯的作法 | |
| 一番高湯..... | 117 |
| 二番高湯 / 昆布高湯..... | 118 |
| 魚乾高湯..... | 119 |
| 歐式高湯的作法 | |
| 雞清湯 / 魚高湯..... | 120 |
| 中式高湯的作法 | |
| 雞骨高湯 | |
| 清湯..... | 123 |
| 調味料方程式..... | 124 |

《初學者的料理教科書》

| | |
|--|-----|
| 了解日式調味料的效果..... | 125 |
| 砂糖 / 鹽..... | 126 |
| 醋 / 味醂 . 酒..... | 127 |
| 醬油..... | 128 |
| 味噌..... | 129 |
| 香料與香草一覽..... | 130 |
| 日本的香料 . 辛香料..... | 134 |
| 綜合香料..... | 135 |
| 世界的調味料一覽 | |
| 歐風調味料..... | 136 |
| 亞洲調味料..... | 138 |
| 第4章 食材分類事典 | |
| 各式蔬菜切法..... | 142 |
| (輪切 / 半月形 / 銀杏切 / 拍子木切 / 短籤切 / 骰子切 / 色紙切 / 細切 / 薄切 / 斜切 / 斜切薄片 / 削切 / 切絲 / 切碎 / 小口切 / 梳形切 / 滾刀塊 / 切段 / 雜切 / 其它特殊的切法) | |
| 葉菜類..... | 148 |
| (綠蘆筍 / 白蘆筍 / 高麗菜 / 日本茼蒿 (春菊) / 蘿蔔嬰 (蘿蔔芽) / 西洋芹 / 青江菜 / 竹筍 / 白菜 / 綠花椰菜 / 菠菜 / 豆芽菜 / 美生菜) | |
| 根菜類..... | 164 |
| (蕪菁 / 牛蒡 / 番薯 / 芋頭 / 馬鈴薯 / 白蘿蔔 / 洋蔥 / 胡蘿蔔 / 山藥 / 蓮藕) | |
| 果菜類..... | 178 |
| (酪梨 / 四季豆 / 秋葵 / 南瓜 / 小黃瓜 / 番茄 / 茄子 / 青椒 / 苦瓜 / 毛豆 / 豌豆莢 / 甜豆莢 / 蠶豆) | |
| 菇類..... | 194 |
| (金針菇 / 鴻禧菇 / 舞菇 / 杏鮑菇 / 香菇 / 磨菇 / 乾燥菇類) | |
| 辛香料類..... | 200 |
| (青紫蘇 / 生薑 / 大蒜 / 巴西利 / 蔥 / 細香蔥 / 茗荷) | |
| 加工食品類..... | 208 |
| (油豆皮 / 油豆腐 / 豆腐 / 蒟蒻) | |
| 海鮮類..... | 212 |
| (竹筴魚 / 鯛魚 / 沙丁魚 / 鰹魚 / 比目魚 / 北魷 / 蝦子 / 短爪章魚 / 花蛤 / 蜆仔 / 蠔 / 貽貝) | |
| 豬肉..... | 222 |
| (豬菲力 / 里肌肉 / 豬五花肉 / 豬腿肉) | |
| 牛肉..... | 226 |
| (後腿肉 / 牛肩胛肉 / 沙朗 . 肋眼 / 菲力) | |
| 雞肉..... | 230 |
| (雞腿 / 雞胸 / 棒棒腿 . 兩節翅 / 雞胗 / 雞里肌 / 全雞) | |
| 各種乾貨泡發的方法..... | 236 |
| (蘿蔔絲乾 / 瓢乾 / 鹿尾菜 / 黃豆 / 蝦米 / 干貝 / 海帶芽 / 高野豆腐 (加工過的乾燥豆腐) / 麵豉) | |
| 保存食物的好幫手..... | 239 |

《初學者的料理教科書》

精彩短评

- 1、非常推荐的一本料理入门书!!!虽然我已经有超过十年的烹饪经验,还是学到很多啊啊啊!!!预算够的话,强力推荐购买
- 2、太喜欢川上文代的料理书了,真正初学者所需,性价比超高!!
- 3、好书啊 对我这种料理笨蛋完全好使 解答了很多常识类的疑问
- 4、到手简单翻了下,真的讲的很详细,食物处理的小窍门都写的很好,大推荐给初学者

《初學者的料理教科書》

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