

《精致日本料理》

图书基本信息

书名：《精致日本料理》

13位ISBN编号：9787543650695

10位ISBN编号：754365069X

出版时间：2011-10-1

出版社：青岛

作者：蔡新发

页数：119

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

《精致日本料理》

前言

每个人都有自己的志向，这对从小与读书无缘又对吃相当感兴趣的我而言，选择“厨师”这一行业好像是理所当然的。所以，在我幼小的心灵里，早就认定“当一个出色的厨师”是我毕生的心愿。中学毕业后，在亲友的介绍下，我进入位于台北市中山北路的“寿乐日本料理店”，迈出了厨师梦的第一步。在启蒙老师黄万子先生及多位师兄的严格教导下，使我对日本料理有了大体的认识。学徒生涯总是“苦”字当头。洗锅、磨刀、清炉，我都要做。学习日本料理不仅要学料理台上的技巧，还要学习蕴藏其中的美感与内涵。但这一切的辛苦都在老师傅赞许的眼神中得到了回馈，从此他倾其所能，耐心教导我。“寿乐日本料理店”三年的学徒生涯，带领我迈过了日本料理的门坎。为了更上一层楼，在黄万子师傅的引荐下，我得以进入中山北路的“王子日本料理店”，在詹有庆先生的教导下，继续研修日本料理的美饌。这段经历让我对日本料理也有了更深层的认识。退伍后，我花了三年的时间，游走于台北市几家著名的日本料理店，汲取各家的精华。最后，我得以在“青柳日本料理店”站稳脚跟，开始独当一面，并逐渐积累了经营层面的经验。在“青柳”的十活虽然辛苦，但我凭借多年积累的经验，工作起来还是游刃有余。由于要直接面对顾客，对料理的质量更是不敢掉以轻心，五年下来，我的手艺有了更明显的进步。回首来时路，学艺生涯始终是战战兢兢，但所有的努力都从顾客的肯定中得到了回报，更因此结识了许多美食名家，其中尤以庄伯和先生的爱护与督促让我受益最深。基于以上经历，在几位志同道合的朋友的协助下，我于1993年创立了“陶都日本料理店”。事业的发展促使我不断寻求更高的目标。长期以来，我一直想把这么多年来关于日本料理的一点经验与大家分享，最终得以出版这本《精致日本料理》。在此感谢所有帮助过我的师长与朋友，正是有了你们的鼓励与支持，才能使这本书顺利地喜爱日本料理的读者见面。蔡新发1965年生于台湾省基隆市1981年进入“寿乐日本料理店”开始追逐厨师梦。

《精致日本料理》

内容概要

《精致日本料理(第2版)》由蔡新发编著。

《精致日本料理(第2版)》讲述了：日本料理精致与纯粹的原味感，是它能够跻身世界美食舞台的最大秘诀。

建议您在品尝日本料理时，不妨用一种与季节更替相互呼应的心态来享受美味。例如，在春天的日本料理中加一些绿色树叶、竹笋及海带芽，夏天加点竹叶，秋天加点红枫……特别是在每年4月，樱花会当仁不让地在日本料理的餐桌上花枝招展一番。换句话说，在四季分明的日本，饮食除了是一种味觉的满足、感官的享受，也多了一份对大自然的尊重。

作者简介

1965年，生于台湾省基隆市

1984年，进入“寿乐日本料理店”开始追逐厨师梦

1985年，转入“王子日本料理店”，继续钻研日本料理

1987年，在“青柳日本料理店”学习餐饮经营

1993年，创立“陶都日本料理店”

1999年，创立“森的拉面店”

2001年，永平工商学校日本料理指导老师

《精致日本料理》

书籍目录

自序日本料理套餐风情常用酱汁的制作寿司 酢物寿司材料的制作寿司饭 / 寿司醋寿司蛋 / 腌瓠瓜条寿司姜 / 寿司香菇花寿司几何寿司田字寿司鲑鱼卵军舰寿司生海胆军舰寿司卷寿司豆皮寿司散寿司虾握寿司鳗鱼箱寿司虾箱寿司铁火卷五目寿司饭手卷组曲鲑鱼卵手卷虾芦笋手卷鲭鱼手卷虾卵手卷鳗鱼手卷西洋芹沙拉苦瓜沙拉山芋醋生鲭鱼山芋泥墨鱼头醋鱼皮醋安康鱼肝醋红尾冬鱼醋刺身红鲷刺身鲤鱼刺身鲭鱼刺身鲷鱼薄片墨鱼刺身甜虾与生蚝水针鱼刺身烧物 煮物螃蟹奶油烧牛肉奶油烧龙虾云丹烧味噌鱼扇贝本烧牛肉生姜烧牛肉照烧照烧青葱猪肉卷香螺照烧鱿鱼盐烧黄鸡鱼盐烧墨鱼头炒芦笋清炒牛蒡丝柳川锅红鲷鱼头荒焚香螺煮蒸物 汁物 锅物螃蟹蒸蛋茶碗蒸鳗鱼蒸蛋蛤蒸蛋清蒸鱼头鲭鱼眼睛蚝油蒸蒜蒸鲷鱼腹虾酒蒸蛤酒蒸生蚝奶油蒸葡萄柚清汤鲣鱼头炖酸菜味噌汤鱼腹清汤红味噌汤牛肉火锅鲷鱼头火锅螃蟹火锅牛肉寿喜锅扬物 简便餐鰯唐扬虾天菊扬紫酥天鳧天牛蒡唐扬串扬酥炸比目鱼炸鱼鳞炸虾头炸虾炒乌龙面炸虾凉面亲子井(鸡肉饭)胜井(猪排饭)牛井(牛肉烩饭)蛋包饭天井(炸虾饭)鳗鱼饭腌白萝卜鲑鱼泡饭鲑鱼饭团

章节摘录

插图：

《精致日本料理》

编辑推荐

《精致日本料理》：用爱做好菜，用心烹佳肴。寿司 酢物 刺身 烧物 煮物 蒸物 汁物 锅物 扬物 简便餐

《精致日本料理》

精彩短评

- 1、好复杂哦，感觉随便一个菜要纠结一上午……而且很多调料是没有的。其实美食现在也都是靠调料而已。
- 2、简直是一本寿司图册之类的，看了会知道一些关于日本料理的常识，但不会做~
- 3、书的内容还是不错的。开篇有详细介绍了基本配料的做法，前面是一些寿司饭团的做法，但是后面的比较复杂了，貌似不是在家里能搞得出来的。如果只是对做饭团有兴趣的话，这本书不是特别合适。
- 4、这本书还不错，简单明了的一本日本料理实用手册。
- 5、好难！！
- 6、勾引我的肠胃，看看就好
- 7、不错，书的质量不错。里面讲了很多关于日本料理的东西。

《精致日本料理》

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