图书基本信息

书名:《日本料理》

13位ISBN编号:9787807221654

10位ISBN编号:7807221658

出版时间:2006-5

出版社:辽宁民族出版社

作者:徐在实

页数:200

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

内容概要

日本料理, ISBN: 9787807221654, 作者: (韩)徐在实

作者简介

作者:(韩)徐在实

书籍目录

第1章 日本料理 第1节 日本料理的特征 第2节 地域类别特征 第3节 日本料理的基本烹饪方 法 第4节 日本料理的分类 第5节 基本高汤制作方法第2章 蔬菜加工 第1节 蔬菜焯制方法 第2节 蔬菜的基本切法第3章 微碟第4章 前菜第5章 清汤第6章 生鱼片 第1节 用做生鱼片的 切生鱼片的方法 第3节 多种制作生鱼片方法 第4节 生鱼片摆盘要领 第5节 海鲜种类 第2节 鲜鱼的初加工第7章 炖菜第8章 蒸料理第9章 油炸料理 第1节 必要的工具 第2节 油 第3 节 面衣 第4节 油炸方法 第5节 调料 第6节 油炸食品的种类第10章 煎烤 第1节 直接烤 第3节 烤制的种类第11章 醋脍和拌菜第12章 锅仔第13章 面类 和间接烤 第2节 穿串方法 第14章 盖饭类第15章 寿司 第1节 米和寿司 第2节 寿司作料 第3节 寿司材料 第4节 寿 司的种类 第5节 紫菜寿司第16章 定食料理

精彩短评

- 1、需要味琳
- 2、图片很漂亮。操作上太过于简单,只说到用哪种酱汁却没说怎么做。结论还行。
- 3、购买之后和想象有差距是中韩双语版本.有兴趣学韩语的相信是本不错的书这本书应该是从韩国人的角度看日本料理对于一些材料的称呼跟本地略有不同.
- 4、建议专业人士参考
- 5、一看书封面就知道是韩文的撒、、、又不是写的日语
- 6、很好的书,方法介绍和图片都很清楚,还有韩文(虽然用不着),呵呵,挺值的~
- 7、不过当时买的时候以为是全中文的,买了以后才知道是韩语和中文对照的,这点应该在书的介绍中注明。其实要始中英对照的还好,韩语可看不懂。
- 8、很好本书内容丰富多彩也较为容易理解我非常感谢贵当当网的平价书我祝贵网明天会更好
- 9、书的插图内容很丰富,可惜,韩文部分对我来说...没用(*_*)看不懂,但总的来说算是好书
- 10、也是种很美的文化

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com