

《烤肉笔记》

图书基本信息

书名：《烤肉笔记》

13位ISBN编号：9787805017352

出版时间：2015-4-1

作者：东京书籍出版编辑部

页数：184

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

《烤肉笔记》

内容概要

横扫日本美食图书排行榜的超级口袋书登陆中国，让您2个小时变身美食达人

《烤肉笔记》收录了大家耳熟能详的几乎所有的肉品，涵盖了牛、猪、鸡、鸭、马身上几乎所有部位的肉和内脏，基本上可以说没有浪费的地方。当然，《烤肉笔记》中也包括一些大家不太熟悉甚至完全想象不到的部位。《烤肉笔记》中对这些可用于烧烤的肉品和内脏做了简单的介绍，特别重点说明了该部位的烤制方法及口感特色，以方便大家可以根据自己的爱好来选择适合自己的品类。其品类之丰富、划分之精细，可以说超乎大多数人的想象。让人觉得这些动物身上的每一寸肌肤似乎都是美味，浪费任何一个地方都会让人感到可惜。

《烤肉笔记》

作者简介

东京书籍出版编辑部。日本东京书籍有限公司简称“东京书籍”，是日本最大也是最著名的出版商，特别是其出版的教科书，在日本占有近一半的比例。除教科书外，东京书籍也出版学术、文学、生活、传记等各种类型的图书，其中也不乏在日本国内引起强烈反响的超级畅销书。

书籍目录

序言
本书的使用方法
牛肉
基础知识1
牛上肩肉
沙朗心
肋眼
肋眼心
西冷
腓力（夏多布里昂）
牛尾根肉
特级牛小排
带骨牛小排
肋间肉
牛腩排
内群肉
牛胸腹板
上腿腱
上腿内肩
上腿肩胛肉
前小腿
临腰臀肉
和尚头
粗和尚头
榔头肉
基础知识2
牛舌尖肉
牛舌
舌根肉
舌底肉
牛气管软骨
大动脉
牛心
小牛胸腺
上横膈膜
近肋膈膜
肚
蜂巢胃
牛肚条
牛百叶
皱胃
胃顶肉
牛肝
小肠切片
小肠翻套
牛大肠
基础知识3

《烤肉笔记》

猪肉

基础知识1

里脊肉

小里脊

五花肉

排骨

后肘肉

基础知识2

猪头肉

颈肉

猪舌

舌根肉

气管软骨

喉头

舌喉肉

喉头软骨

食道

乳腺

周心肉

脆板

猪心

肺

胸腺（胰脏）

横膈膜

猪肚

猪肚心

猪肝

脾脏

肾脏

猪大肠

猪肥肠

肛门

子宫

生殖道

阴茎根

猪睾丸

基础知识3

马肉

基础知识1

特选马里脊（里脊带）

前肋骨肋条肉

下前肋肉

后肋骨肉

小排肋间肉

下后肋肉

腹肉

下腹肉

马舌

主动脉

《烤肉笔记》

马心（心脏）

马肝

直肠

鬃底脂肪

基础知识2

鸡肉

基础知识

鸡里脊

鸡胸脯肉

鸡翅

无骨鸡翅

翅根

鸡肉球

鸡颈小肉

腰部肉

大腿肉

鸡前腿肉

鸡腹部肉

带皮鸡腹肉

羽子板

膝关节肉

带皮腹腿肉

鸡后腿肉

老鸡腿肉

喉管

胸软骨

膝软骨

鸡肝

粉肝

带冠鸡心

鸡心

心基底

鸡心管

腺胃

鸡嗉囊

鸡胗

鸡胗中间肌

鸡小肠

鸡屁股

皮

鸡肾

腺尾肉

脾脏

鸡冠肉

卵内蛋

卵巢

鸡睾丸

爪肉垫

杂交鸭

《烤肉笔记》

基础知识

鸭胸

鸭腿

鸭皮

鸭舌

肥鸭肝

烤肉店的其他菜品

蔬菜料理

海鲜料理

肉类料理

汤、火锅、烹煮料理

饭食

粉、年糕、面类

韩国的酒

《烤肉笔记》

精彩短评

- 1、可爱的书
- 2、所以说最稀有的烧烤菜品是鸡小肠呢...
- 3、烤肉真的很诱人呀，不过翻译有点怪
- 4、厉害厉害！！看完以后非常想吃烤肉！
- 5、猪肛门和猪欢喜都有提到呢。
- 6、口袋里每天装着这本，馋的时候就拿出来看看
- 7、有一些特别猎奇的部位比如说子宫.....
- 8、图文并茂，不过感觉每个部位介绍的都差不多。。
- 9、其实这就是一本解剖书...感觉看遍了日常食用动物的肌肉、内脏、括约肌....

《烤肉笔记》

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