

<<旬の地魚料理>>

图书基本信息

书名：<<旬の地魚料理>>

13位ISBN编号：9784062128865

10位ISBN编号：4062128861

出版时间：2005-2-8

作者：野村祐三

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：<http://www.tushu007.com>

<<旬の地魚料理>>

内容概要

地の地魚料理約500例を収録日本の豊かな魚食文化を担ってきた全国各地の料理法を魚種ごとに集大成。

巻頭には「旬の地魚マップ」、巻末にはうまい地魚と出会える宿、全国の魚市場マップガイド、各地の魚介や加工食品の取り寄せ情報を掲載。

魚に関するうんちくもいっぱい。

豪快、簡単、美味！

全国漁業協同組合連合会 推薦図書

<企画の特色>

1. 魚介120種 約500例の地魚料理を収録

魚の旬を基準にして、春夏秋冬の四季別に構成。

魚や料理に関するうんちく、エピソードとともに魚介料理とその作り方を紹介。

2. 同じ魚の料理のお国ぶりがわかる

「所変われば品変わる」のたとえどおりに、同じ魚でも土地が変わると料理法にも変化がみられます。

同一素材の多様な料理法、食べ方を紹介。

3. 魚や料理に関するうんちくがいっぱい

土地土地の自慢の魚や珍しい魚のこと、魚の旬のこと、漁に関することなどのうんちくを多数収録。

4. 土地土地の自慢の魚介が一目でわかる「旬の地魚マップ」を巻頭に掲載地域別に主要な魚、県別の自慢の魚、ユニークな魚などを取り上げ、それぞれの旬、主産地、分布、地方の呼び名、漁獲量などを記載。

5. うまい地魚料理と出会える宿、全国の魚市場などの旅情報も収録他に魚介および干物や塩蔵品などの加工食品の取り寄せ情報、県別地魚料理索引などを巻末に掲載。

主な収録魚介

[春] アイナメ、アサリ、カタクチイワシ、サクラエビ、サザエ、シラス、ホタテガイ、ホタルイカ、マダイ、メバル、わかめなど

[夏] アナゴ、アワビ、イサキ、カツオ、サメ、シジミ、スズキ、スルメイカ、タチウオ、トビウオ、ハモ、ホヤ、マアジ、マダコなど

[秋] イセエビ、ウマヅラハギ、ウミタナゴ、カキ、カワハギ、キチジ、クロダイ、サケ、サンマ、ソデイカ、マイワシ、サバなど

[冬] アンコウ、イイダコ、カサゴ、キンメダイ、ズワイガニ、タナカゲンゲ、トラフグ、トクビレ、ナマコ、ハタハタ、ブリ、マダラ、スケトウダラなど

<<旬の地魚料理>>

作者简介

<<旬の地魚料理>>

書籍目録

旬の地魚マップ
春の魚料理
夏の魚料理
秋の魚料理
冬の魚料理
その他

<<旬の地魚料理>>

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:<http://www.tushu007.com>