

<<幽情日本菜>>

图书基本信息

书名：<<幽情日本菜>>

13位ISBN编号：9787500659792

10位ISBN编号：7500659792

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国青年出版社

作者：田心莹

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>

<<幽情日本菜>>

内容概要

本书除了告诉读者日本料理用餐礼仪及常遇到的问题外，也希望能够让读者了解点菜的诀窍，书中的点菜范例仅为示范，相信聪明的你在看完整本书后，对日本料理更进一层的概念，进而活用书中提供的信息，成为一个吃得内行的料理高手。

由于许多日文字词，都由大量的日文汉字以及假名日文字所组成，而许多固定名词都是直接使用汉字，因此书中附近了常见菜肴中日文名称对照表，与一些特定名词外，均不列出是文，而仅注明日文读者的罗马拼音，供读者参考。

本书中提及之专有名词后所附的英文字词，即为其日文原文之罗马拼音，并非英文名词。

<<幽情日本菜>>

书籍目录

第一章 入门必修“什么是日本料理” 似曾相识的异国风味 禅意十足的饮食美学 人与自然这间的美味关系 菜肴因地依时各具特色 泾渭分明的饮食文化第二章 实践技巧第一课！

推开日本料理让的大门 常见日式料理种类 基本内部格局 基本用餐常识与礼仪第三章 进阶必修MENU大作战！

日本料理的菜单 菜单常见菜肴分类 菜单范例 菜单上没有的菜式 多层次点餐法 如保自点套餐 兼顾预算的基本点餐法第四章 日本料理全方位美食报告！

！

小菜类 流传千年的美味——渍物 清爽可口的凉拌小共、酢物与沙拉 纸上美食家 醋味噌凉拌金枪鱼 醋拌墨斗鱼 常见小菜中日名称对照表 汤类 炸物 烧物 煮物 蒸物 刺身 寿司 日式凉面 精进料理 日式火锅第五章 实践技巧第二课！

做个能吃会点的料理高手 日本文化的象征——怀石料理 寿司专门店 热热闹闹的串烧专门店 各式佐餐饮料第六章 料理行家速成秘技 20个月餐时最常遇到的问题 来趟丰富的日本料理之旅

<<幽情日本菜>>

章节摘录

插图

<<幽情日本菜>>

编辑推荐

本书除了告诉读者日本料理用餐礼仪及常遇到的问题外，也希望能够让读者了解点菜的诀窍，书中的点菜范例仅为示范，相信聪明的你在看完整本书后，对日本料理更进一层的概念，进而活用书中提供的信息，成为一个吃得内行的料理高手。

由于许多日文字词，都由大量的日文汉字以及假名日文字所组成，而许多固定名词都是直接使用汉字，因此书中附近了常见菜肴中日文名称对照表，与一些特定名词外，均不列出是文，而仅注明日文读者的罗马拼音，供读者参考。

本书中提及之专有名词后所附的英文字词，即为其日文原文之罗马拼音，并非英文名词。

<<幽情日本菜>>

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>