

<<栗原的日式家庭料理>>

图书基本信息

书名：<<栗原的日式家庭料理>>

13位ISBN编号：9787549108091

10位ISBN编号：7549108099

出版时间：2013-5

出版时间：南方日报出版社

作者：栗原晴美

译者：陈程

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>

<<栗原的日式家庭料理>>

内容概要

你能想到的日式美食是什么呢？

是寿司，天妇罗，御好烧，还是味噌汤？

其实，日本料理包罗万象，并不仅仅是我们经常从日式餐厅见到的那些；都说美食在民间，那么，日本的民间美食是什么呢？

大概，日本的家庭料理能手可以告知我们一二。

或许你也曾有过尝试烹饪日式家庭餐的念头，却无从下手。

事实上，如果你有一本合适的日式料理指导书，想要做好一桌清淡、天然、精致、营养丰富的日式家庭餐并没有想象中那么难；甚至，你还能够直接晋升为日式料理达人呢！

然而，市面上关于日式料理的书很多，该如何选择呢？

《全能煮妇栗原的日式家庭料理》，正好瞄准了“技艺正宗”“分类细致”“简单易学”这三点。

一方面，内容涵盖汤、面条、米饭、豆腐、海鲜、鸡肉、鸡蛋、牛肉、猪肉、寿司、蔬菜、甜品和饮料等等日式美食，所介绍的菜式食材易得，烹调方法简单快捷，读者可以轻松掌握日常日式料理，并从中领略健康、多样、美味的日式饮食文化。

另一方面，相对于中餐烹调的方法繁复和千变万化，本书所收录的日式料理带有浓浓的家庭气息，紧紧抓住“简单易学”这一点——翻开书便可以发现，每道菜的烹调步骤简单清晰。

只需照文中介绍备好煮具和食材，照文中的烹调方法按部就班，轻松煮出色香味俱全的日式家庭餐并非空想。

当然，由于中日饮食文化差异，煮具和食材并非要照书里的一模一样，相近亦可。

值得一提的是，《全能煮妇栗原的日式家庭料理》被提名为“国际亚洲美食书2004”的最佳图书奖，并获得2004年度第10届“世界美食图书大奖（被誉为“烹饪书界的奥斯卡”）”中的“最佳亚洲烹饪图书奖”，被翻译成西班牙语、法语与荷兰语发行。

而且，作者栗原晴美是日本最有名的食谱作家之一，常常被称作“日本的迪莉娅·史密斯（英国著名美食作家、烹饪节目主持人）”。

她的食谱基于“日式家庭料理”而撰写，并掺入作者的原创理念，受到各年龄层大量读者的喜爱。

在20年的烹饪书写作生涯中，她共出版112本书（包括畅销书《流传20年的栗原家小甜点》等），累计销量超过2000万册，介绍了超过4000个原创食谱。

如果想要学习日式日常料理的烹调方法，同时更好地领略日本的饮食文化，也许，这样一本正宗、易学的日式烹饪图书是个不错的选择。

<<栗原的日式家庭料理>>

作者简介

作者:(日)栗原晴美 译者:陈程栗原晴美 于1947年出生于日本静冈县,原本只是一名普通的主妇,因烹饪的饭菜受到客人的好评,不知不觉中开始从事起与料理相关的工作。

她育有一男一女,由于希望让小孩吃到健康的甜点,开始尝试自制甜点。

和她做的家常菜一样,她的甜点选材普通,省时间,却不受既有配方的约束,既充满家庭气息而个性、时尚。

媒体评价其“将家务劳动升华为了一种艺术”。

除本书外,她还出版了多部广受欢迎的烹饪书,并开设了自己的厨房用品连锁店。

现在,她还尝试在电视上用英语将日本料理教授给更多的人。

主要成就: 2005年,其著作《晴美的日本菜》(Harumi's Japanese Cooking)从来自67个国家的5000多本图书中脱颖而出,获得了第10届世界美食家图(THEGOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS)最佳图书奖。

该奖项素有“烹饪界的奥斯卡”之称。

2008年,获得日本“最佳母亲奖”。

2009年,作品累计销量超过2000万册(由日本扶桑社统计)。

2010年,作为“2009年世界最活跃的美食节目主持人”获得第15届世界美食家图书特别奖。

至2011年,其自有品牌厨房用品连锁店“share with Kurihara harumi”共拥有55家分店。

个人主页:<http://www.yutori.co.jp>

<<栗原的日式家庭料理>>

书籍目录

序诱人的日式美食我的食谱与日本料理〇〇七米饭〇〇八餐具和装盘〇〇八餐桌礼仪〇一一如何使用本书开胃菜和主菜嫩煎味噌扇贝〇〇三白鱼片沙拉〇〇五柑橘酱油拌花蛤〇〇六酱油泡蛋〇〇七中华饺子〇〇八金枪鱼肉泥〇一〇芦笋蘸蟹肉蛋黄酱〇一一汤与面条海鲜味噌汤〇一五菠菜粉丝汤〇一六蛋花汤〇一七中华拉面〇一八豆腐芝麻味噌汤〇二〇青江菜肉丝炒面〇二二和风素面沙拉〇二四明太子意大利面〇二五米饭准备工作〇二八用平底锅煮饭〇二九应该煮多少米？
 〇二九牛丼〇三一杂色饭〇三二日式绿烩饭〇三五章鱼炒饭〇三六大蒜炒饭〇三七金枪鱼丼〇三八豆腐豆腐配奶酪青酱〇四二豆芽青江菜炒豆腐〇四四和风炸豆腐〇四五温泉蛋豆腐〇四七香煎豆腐排〇四八肉末豆腐串烧〇四九酪梨豆腐酱〇五〇砂锅豆腐蘸柑橘酱油〇五二海鲜鲑鱼汉堡排〇五六奶酪鱼片沙拉〇五八日式炒鱿鱼〇六〇盐烧鲭鱼〇六二金枪鱼薄片〇六三西红柿欧芹拌章鱼〇六五照烧鲑鱼〇六六油炸鲭鱼〇六七虾仁鱿鱼天妇罗〇六八鸡与蛋沙拉叶裹炸鸡〇七二葱香脆皮鸡〇七四生鸡蛋拌饭〇七五芝麻酱鸡肉沙拉〇七七四季豆烧鸡肉配罗勒炒饭〇七八青红椒炒鸡肉〇八〇日式咸味什锦煎饼〇八一牛肉和猪肉生牛肉沙拉〇八六味噌牛排〇八八蔬菜牛肉卷〇八九锅烧猪肉〇九〇日式山椒牛排配姜末土豆泥〇九二什蔬拌牛肉丁〇九四牛肉涮涮锅〇九六寿司握寿司一〇六鸡肉黄瓜握寿司一〇七手握寿司一〇七紫苏寿司一〇八散寿司一〇八卷寿司一〇九蔬菜胡萝卜金枪鱼沙拉一一五温茄子沙拉一一七蔬菜沙拉配芝麻豆腐酱一一八辣味芦笋四季豆一二一四季豆配黑芝麻酱一二三碎肉四季豆一二四凉拌菠菜一二五羊栖菜海藻沙拉一二七甜点和饮料“花瓣”可丽饼一三一奶油奶酪松糕一三三蒙布朗式甜点一三五西瓜冰沙一三八抹茶布丁一三九茶一四〇日本料理常用食材表

<<栗原的日式家庭料理>>

编辑推荐

《全能煮妇栗原的日式家庭料理》被提名为“国际亚洲美食书2004”的最佳图书奖，并获得2004年度第10届“世界美食图书大奖（被誉为“烹饪书界的奥斯卡”）”中的“最佳亚洲烹饪图书奖”，被翻译成西班牙语、法语与荷兰语发行。

而且，作者栗原晴美是日本最有名的食谱作家之一，常常被称作“日本的迪莉娅·史密斯（英国著名美食作家、烹饪节目主持人）”。

她的食谱基于“日式家庭料理”而撰写，并掺入作者的原创理念，受到各年龄层大量读者的喜爱。在20年的烹饪书写作生涯中，她共出版112本书（包括畅销书《流传20年的栗原家小甜点》等），累计销量超过2000万册，介绍了超过4000个原创食谱。

<<栗原的日式家庭料理>>

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>