

<<我的日式食物櫃>>

图书基本信息

书名：<<我的日式食物櫃>>

13位ISBN编号：9789868875333

10位ISBN编号：9868875331

出版时间：2012-11-8

出版时间：一起来出版

作者：Liz

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>

## <<我的日式食物櫃>>

### 內容概要

這是一段半路出家的美食家自學之路，  
從沒有人像她一樣，用嚴謹、實事求是的法律人態度書寫飲食，  
也沒有人像她一樣，能把平凡的食材故事寫得如此讓人欲罷不能。

飲食旅遊作家、《Yilan美食生活玩家》網站創辦人 葉怡蘭  
《廚房裡的人類學家：「其實，大家都想做菜」》作者 莊祖宜 必讀推薦  
食材、料理、美食。

飲食最吸引人的，不在它能滿足口慾，  
而是，它能引領人找到真實愉悅的自我，  
發現原來，人人都是自己的最佳美食家。

Liz，一個小律師，同時也是個美食愛好者。  
比起六法全書或是文案卷宗，她總覺得食譜要比它們深奧得多；總是希望加班的地方不是事務所，而是家裡的廚房，因為料理食物經常帶給她許多的快樂與難以言喻的成就感。

在本書中，Liz發揮法律人整理分析的長才，一一介紹許多台灣也不陌生的日式食材、調味料。  
從食材起源、料理、滋味到調味的應用，甚或日式飲食的品嚐與文化介紹，條理清明，文字細膩，引人一路探讀。  
她更發揮了實證的精神，將這些食材和調味料妙手變化為多品道地的料理，並列舉了台灣也能買到的多種日式食材的應用食譜，希望與您分享她最美味的「日式食物櫃」。

#### 專家推薦：

從Liz的字裡行間可嗅聞出律師工作訓練時留下的影跡，與對美食料理的熱烈求知慾：比方她對食物之來源掌故的高度興趣、博引群籍，對經典菜譜作法步驟的先謹守繼而透露小小個人創意。  
成為我們窺看日本家常食材調味料廚藝的一扇窗，頗具實用性。

——飲食旅遊作家、「Yilan美食生活玩家」網站創辦人 葉怡蘭  
讀Liz的文字，就像親身跟她在居酒屋裡用餐小酌一樣，在溫暖家常的氣氛下討教了一系列日式食材的源流掌故與應用撇步。

Liz對日本料理的專精與熱情很有感染力，讓我最近無時無刻都想吃日本菜，且自己在廚房裡烤飯團、炒牛蒡、煮昆布……也愈發得心應手了！

——《廚房裡的人類學家》作者 莊祖宜

<<我的日式食物櫃>>

作者简介

## <<我的日式食物櫃>>

### 書籍目錄

目錄：

自序

食材

- (春1) 與櫻花競豔的櫻花蝦
- (春2) 竹子之子，綠竹筍
- (春3) 「正月蔥，二月韭」，春天來吃韭菜
- (春4) 落地生根的蘆筍
- (夏1) 用紫蘇趕走食慾不振
- (夏2) 毛豆其實是大豆
- (夏3) 日本經典的香辛蔬菜，茗荷
- (夏4) 黏呼呼滑溜溜的秋葵
- (秋1) 握住栗子，就握住了秋天
- (秋2) 日本的菇類之王，松茸
- (秋3) 秋天之魚，秋刀魚
- (秋4) 別再不敢吃茄子了
- (冬1) 從頭到尾都能吃的蘿蔔
- (冬2) 牛蒡還是炸的最好吃
- (冬3) 別以為春菊是花卉
- (冬4) 冬夏皆宜的水菜

人見人愛的明太子

凍豆腐的親戚，高野豆腐

鹿尾菜營養多多

昆布是最天然的味精

稻米的變形，麻糬

與酸菜相似的高菜漬

嬌小纖細的小蔥

象徵日本的梅干

性格嗆辣的山葵

調味料

意猶未盡，明太子美乃滋

柚子胡椒不是胡椒

與炸物相配的抹茶鹽

烹大師在一旁，來做日式高湯

椀醋使人胃口大開

可以吃的辣油

撒撒撒，七味辣椒粉

發酵的智慧：味增

用途多多的麵露

氣味清冽的山椒粉

日式調味的基礎，味醂

昆布茶不是茶

和洋融合的伍斯達醬

魔法般的鹽麩

飲食文化

關於壽司，不可不知

## <<我的日式食物櫃>>

拉麵，不只是一碗麵  
烏龍麵與蕎麥麵  
天婦羅其實是高級料理  
日本料理的分類與源流  
「洋食」也是日本料理  
燒肉的歷史：從禁肉到嗜肉  
濃縮於碗公的美味：丼飯  
在家，圍爐  
到居酒屋喝一杯

<<我的日式食物櫃>>

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>