日本料理神髓



作者:小山裕久,赵韵毅

出版社:上海:上海人民出版社

出版日期: 2017.01

总页数: 272

介绍:分辨每一条鲣鱼、每一锅高汤的不同滋味,修炼可以锁住食材切口水分的刀工。烤出外皮酥脆、肉质软嫩鲜甜的香鱼,寻找能够带出食材原味的微妙酸度,表达白饭的乐趣,等待柿子最美味的时刻来临,让菜单成为令人喜悦的安排……日本料理的神髓究竟是什么以日本美食征服世界味蕾,坐拥东京米其林指南"一门天下"盛誉的传奇料理人小山裕久,用他从业三十年的经验和热情通过《日本料理神髓(精)》一书娓娓讲述-美味的顶点只在一瞬间,而料理人的毕生追求,就是让这个瞬间在客人的口中绽放。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/14126161.html) 查找全本阅读方式

日本料理神髓 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/14126161.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/14126161.html

书名: 日本料理神髓