

常见日本料理一本全



作者：张瑞文编著

出版社：汕头：汕头大学出版社

出版日期：2009.10

总页数：222

介绍：日本料理的历史是伴随着从古代中国通过朝鲜半岛的文物传入开始发展起来的。随着文化的不断发展逐步演变为日本人喜爱和符合地域特征的以色、香、味为主的具有特色的料理。寿司、生鱼片、日本面料理、蒸料理、油炸料理、煎烤料理、锅仔料理、定食料理等或许您都品尝过。那么如何才能制作的日本料理呢？本书以精美的图片，简单的文字，详细的料理所用材料、分步骤手把手的进行讲解。快来学几道喜欢的料理与家人一同分享吧！

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12371664.html>）查找全本阅读方式

常见日本料理一本全 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12371664.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12371664.html>

书名：常见日本料理一本全