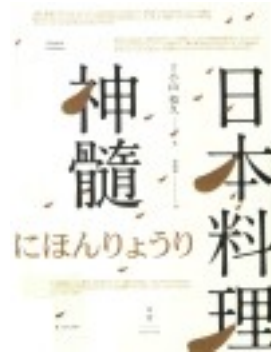


# 日本料理神髓



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：分辨每一条鲑鱼、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