

# 《食帖03：食鲜最高》

## 图书基本信息

书名：《食帖03：食鲜最高》

13位ISBN编号：9787508651421

出版时间：2015-5-1

作者：林江 主编

页数：156

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 《食帖03：食鲜最高》

### 内容概要

《食帖03：食鲜最高》是食帖品牌的第3本纸质出版物，以“鲜”为主题，探讨“鲜味”如何产生、从何而来、如何烹饪等话题。并介绍全球范围内代表性的鲜味食材、鲜味料理人、鲜味市场，以及烹饪鲜味的正确方法。

人类可以品尝出“酸甜苦辣鲜”这五味，“鲜”是最抽象、最难形容的一味，它具有化学的复杂性，也具有人类饮食文明赋予它的特殊意义。这一次，我们将围绕“鲜”一字，彻底探明其中奥秘。

“鲜”的英文为“Umami”，源于日语，这个词直到20世纪初才被定义出来。人们彻底了解鲜味的历史不过百年，食物中谷氨酸钠、肌苷酸钠、鸟苷酸钠等氨基酸成分发挥出的综合味道，可以被理解成“鲜”的本质。

“鲜”有百种。海鲜、河鲜、山珍、时蔬、豆类、发酵食物等，都有鲜味蕴藏其中。价贵至松露、鱼子，价廉至嫩笋、虾米，各有各味，都是味蕾的惊艳之旅。我们尝到的大多数“鲜”，其实都是对食材“本味”的提炼与升华。这当中包含考究的烹饪工艺、节制的调味技巧，以及对食材的珍惜与尊重。

酸甜咸苦皆可述，唯“鲜”一言难蔽，这种复杂的暧昧，便是它的高妙所在。

食帖WithEating，2015年增长速度最快的高品质“食物生活”类内容品牌，探索有关食物的生活方式，为此，我们将提供官方站点、纸质出版物、社交媒体账号等产品和服务，与用户一起构建高品质的理想生活方式。

# 《食帖03：食鲜最高》

作者简介

# 《食帖03：食鲜最高》

## 书籍目录

## 《食帖03：食鲜最高》

### 精彩短评

- 1、翻了一遍
- 2、絲瓜也很鮮 其實
- 3、系统介绍了鲜味的食物 值得一读
- 4、不知道为什么大家评价都这么好。信息量少，出版前也没有仔细校对错误。还有几篇采访简直是牛头不对马嘴，umami和freshness都分不清简直要哭了。
- 5、食帖的选题做得很好，知识含量也比较丰满。
- 6、内容丰富，把鲜这个味觉感受挖掘的淋漓尽致，做的还不错，看的第一本食贴，对这个系列产生了兴趣。
- 7、读过之后好像懂了点什么。
- 8、食鲜最高！！！鲜味绝对是凌驾五味之首的我的最爱！！！！
- 9、1.强调：Unami. Unami!!!! Unami!!!! 2.平面设计者的狂欢。最喜欢筑地市场和墨尔本市集部分了哈哈哈哈哈。
- 10、Pageone站着看完。市场这个point有好多好多内容可以展开！
- 11、食帖这本蛮有料 有深度一些 书的质感和图片一直都很好
- 12、一边看一边流口水.....我的松露酱我的大闸蟹我的大虾我的所有菌类海鲜们啊~~~
- 13、连锁居酒屋的料理方式，工作起来得心应手，如果在这儿做下去，料理技艺不仅不会得到提升，反而退化。很棒的宣传或许能令你起死回生，但想一直走下去，最终还是要靠料理本身。
- 14、这本有点意思
- 15、47 119
- 16、最好的食贴是边看文字边流口水，我想吃寿司。
- 17、乱
- 18、食鲜最高吗...太鲜我会头晕...
- 19、从小就喜欢吃海鲜，这期的题材还挺对胃口。比较好的有各种鲜味食材和干货的分析及烹调方法，值得尝试~
- 20、对食物的认真和敬意。书质地精良。
- 21、夜里读这样的书挺磨练意志品质的。
- 22、看得口水嗒嗒滴...
- 23、蘑菇也算是鲜的一种
- 24、就好比欣赏粤菜 是因为它着重于食材新鲜 而不是味觉浓重
- 25、封面太艳丽，放在办公桌上太显眼了，不得不速速看完；图片很漂亮，文字稍差，里面的料理方法等我搬了新家就要用起来，嘿嘿！
- 26、旨味原是Basic Taste，以前过得太粗糙了。
- 27、内容饱满度，到113页瞬间稀释
- 28、看完了就想立马去吃海鲜
- 29、日本职人真是一种迷人的存在
- 30、我喜欢。不管是选题，内容，风格，被采访者，每一个细节我都喜欢。吃过的美食不在少数，自己细细品出来食物的色香味和从他人口中说出来是不一样的感受。食帖里几乎每一篇都能通过他们的言语让我强烈心向往之，河豚之鲜，描述的字里行间已经超出了真实送进嘴中的触感。不可避免拿来和知日做比较，个人认为这个更值得看。知日单期内的选题略重复，采访问题也有些生硬。
- 31、整个看书的过程都是馋并快乐着，全世界对食物的热爱都一样，配图很有质感，看着看着都想吃了，鲜不止只有海鲜，松露、蘑菇、还有最爱的竹笋，想起妈妈做的竹笋红烧肉，通常都是竹笋吃光了，肉剩下一大盘~书中从菜市场写起，循序渐进，逛菜市场是件很开心的事，看着新鲜的瓜果蔬菜，对于城市的我们来说也是贴近大自然的一种体验！
- 32、一生要逛一次 墨尔本市集
- 33、奇妙的“鲜”味。
- 34、算是这个系列稍有内容的一本。

## 《食帖03：食鲜最高》

- 35、感觉干货还是太少。以后有机会去东京一定会去筑地市场吃海鲜dong。
- 36、找到了之前在chinatown吃的鲷鱼！
- 37、半夜翻《食帖》有点饿，猪油和酱油果真是中华料理界两大法宝。
- 38、鲜这种东西我一直认为是种只能意会不能言传的感觉，不过有的时候也因人而异。总之，是系列目前看起来最好的一本。
- 39、天妇罗，这是一项科学，要精确到多少度，多少秒。鲜味，是几种氨基酸产生，尤其谷氨酸。河豚。松露。筑地市场。
- 40、如果去东京的话，一定去筑地市场看看！墨尔本的话，是prahran market 和queen victoria market。春天去上海记得吃腌笃鲜，还有“川扬合流”的梅龙镇。鲷鱼就是加吉鱼，要试试鲷鱼闷饭。五味是：酸甜苦咸鲜，没有辣。
- 41、假期阅读2:鲜是五味中我最爱的一味。书挖掘的很透彻。看着看着就饿了。
- 42、mark eggcellent日本店去吃一顿元气早餐。去墨尔本 prahran market溜达一圈。
- 43、制作还是挺精良的，采访+小知识索引类。
- 44、介绍各地美食产地
- 45、除了鱼肉虾肉 也不是很喜欢吃大肉...
- 46、鲜这个关键词，好像只有亚洲人或中国人在乎
- 47、有意思的有，糟粕的也不少。翻一遍，将来偶尔再翻翻也不坏。不是经典，但有可读性，有娱乐性。也有零星收获。作为mook，还是可以的
- 48、我要做罗勒海鲜意粉~
- 49、这套书大概只有双11买性价比才算可以。。。每篇文章分开读读都还可以，但放在一起的时候变成一本的时候会略觉得思路不清晰、顺序没条理。看到目前最喜欢食鲜和肉这两本。食鲜这本部分文章的底色和文字颜色配的不好，看起来不够舒服。
- 50、有进步

### 章节试读

#### 1、《食帖03：食鲜最高》的笔记-1

#### 2、《食帖03：食鲜最高》的笔记-第3页

《我们如何感知食物》《与发酵有关的鲜味地图》

#### 3、《食帖03：食鲜最高》的笔记-第122页

没有踏实的态度，基本的校对都做不好：122页，入口即化这个词，竟然写成了入口“极”化。拜托，你们这是在出书，又不是发微博发信息，错别字就这么在那儿摆着吗？

#### 4、《食帖03：食鲜最高》的笔记-第1页

由此看来，“鲜”不只是一种味道，也是对食材的不辜负，甚至是一种节制的考究、细致用心的生活态度。酸甜显卡皆可述，唯鲜一言难蔽，这种复杂的暧昧，便是它的高妙所在。

## 《食帖03：食鲜最高》

### 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)