

《陳釀時光》

图书基本信息

书名：《陳釀時光》

13位ISBN编号：9789571368466

出版时间：2016-12-13

作者：洪金珠

页数：256

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

《陳釀時光》

內容概要

《陳釀時光》

作者簡介

洪金珠

一九六〇年生於台北艋舺，為新聞界資深記者與編譯，訪問過無數政商名流、知名作家、王公貴族及國際巨星。一九九五年，日本戰敗五十週年時，與無蝶在台中省文獻會相遇，後遷居日本千葉縣無蝶庵。除了精研手作食材，舉凡食衣住行各種範疇，皆親力親為，樂於以手作創造更健康、更貼近自然的生活方式，成為手作達人。著有《日本人為什麼會長壽？昭和手作飲食術》、《夢之棲家——無蝶庵的慢活世界》、《手釀：對身體最溫柔的發酵飲食》（筆名：柴小舟）等書。目前居住於東京與那須高原兩地，親身實踐里山精神。

書籍目錄

序言 一盞夢

前言 有夢的滋味

第一章 朝暮日課

有柴樂：「柴漬」 平家物語時代流傳至今的京都大原醬菜

無炊米：「米麴」 門外不出的私房好口味

物心菜：「澤庵漬」 日本家庭手作風味小菜

傷心花：「菊花百合雞肉湯」 以「延命之花」入菜，安神鎮定、舒緩疲勞

第二章 身體實踐

手釀醬：「味噌」 依四季展現百變風貌的調味之王

苦相行：「苦瓜優格」 以苦治苦，以味蓄之苦治癒心靈之苦

孝母麵：「和式泡菜麵包」 日本獨有的醬菜料理麵包

恩愛餅：「和式年糕」 日本人過年必備的吉利「麻糬」

第三章 智慧鼎心

來奉茶：「抹茶清羹」 色味皆美的養生甜點

歡待酒：「米酒」 在家釀造美味日本酒、「味醂」 和風燉煮料理的靈魂

唐辣子：「和風韓式泡菜」 透過發酵展現圓融辣味

酸梅醋：「梅干與梅子醋」 酸甜馨香、整腸健胃

第四章 精神品味

風之味：「煙燻香腸」 散發香料和樹木的成熟風味

香來魅：「田舍起司」 時間凝結而成的天然乳香

淡定禪：「手釀豆腐」 從打漿、熬煮到凝結，生活即禪修

得善果：「蜜柑果醬」 酸甘香，經典日本媽媽味

第五章 鹽糖洗禮

生命鹽：「魷魚鹽辛」 大人風味的下酒菜

一滴油：「醬油」 調味魔術師

喜樂糖：「麥芽糖」 養顏補氣、潤肺止咳

珍寶豆：「納豆」 日本人引以為傲的健康食品

跋後記 我是孫悟空

附錄 雨落荷鋤來耕心

《陳釀時光》

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