

《十解日本料理：給美食家的和食入門書》

图书基本信息

书名：《十解日本料理：給美食家的和食入門書》

13位ISBN编号：9789865680106

出版时间：2014-6-14

作者：[日] 高橋拓兒

页数：224

译者：蘇曄婷

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

《十解日本料理：給美食家的和食入門書》

內容概要

御椀的高湯是「萃取」而來，煮物的高湯則是「熬煮」而來，

天婦羅是「炸物」同時也是「蒸食」……

透過十道基本料理，認識和食的大千世界

深度了解和食文化智慧，更能吃出日本料理的美妙關鍵！

吃法會隨著時代轉變，作法也會隨著變遷。想了解日本料理，就得從歷史的角度來檢視、分析日本料理。從事日本料理22年，京都達官貴人推薦名店「木乃婦」的第三代店主，身為京都日本料理的傳人作者高橋拓兒認為，能夠了解日本料理的基本結構，然後愉快地享受美食，才是更重要的事情。

因此這本書便是以「享受日本料理」的立場，深入淺出地說明十種被視為日本料理根基的菜餚，針對如何享用該菜色的特點做介紹。這「十品」日本料理，包含「八寸」（下酒菜）、「造身」（生魚片）、「御椀」（煲湯）、「燒物」（燒烤）、「揚物」（油炸）、「焚合」（燉菜）、「醋物」（涼拌）、「蒸物」（蒸食）、「御飯?汁?香物（醃菜）」，以及「便當」，作者從名稱來源、歷史、時節、美學介紹飲食文化，章節後的專欄，則根據不同主題的飲食文化，例如「西餐與日本料理」、「日本料理與食器的選用」、「季節與味道的變化」，深入淺出地介紹日本傳統飲食文化。

不可不知的和食祕密，讓日本料理嚐起來加倍美味！

京料理界新生代第一人，獻給讀者的和食品嚐全知識！

- 食材應該「蒸」還是「燙」才能保有美味？
- 用科學方法就可以製作出美味烤魚
- 如何熬煮出料亭一般的美味高湯？
- 生魚片原來源自中國？
- 醬油與醋原來出自國家官僚之手！
- 京都為何盛行外送文化？
- 與日本料理相關的節慶、曆法之基本知識

「我撰寫這本書的契機，源自於身為料亭第三代的我從事日本料理工作時，發覺一般人對於日本料理的基礎知識其實並不那麼了解，想不到日本料理對於現今的日本人而言，竟是這樣遙遠的存在。」即使市面上已經出版了許多日本料理方法的書籍，但高橋拓兒發現，適合大眾閱讀、簡單易懂的料理概論竟寥寥可數。

「方法論會隨著時代的潮流改變，但概論卻是從日本超越千年的歷史中積累而來，有著無可撼動、堅若磐石的思想，我認為這便是日本料理的『傳統』。」日本料理驚人地集超越時代的各種智慧於一身，其獨特性在世界上無人能出其右。高橋拓兒藉由這份思想，希望不只廚師，連品嚐日本料理的人也能懂得日本料理的精妙之處，然後更加享受日本料理所帶來的味蕾饗宴。

吃法會隨著時代轉變，作法也會隨著變遷。想了解日本料理，就得從歷史的角度來檢視、分析日本料理。但高橋拓兒認為，真正了解日本料理的結構，愉快地享受美食，才是更重要的事情。依循這概念，作者挑選了十種被視為日本料理根基的菜餚，並且附上說明，針對該如何享用該菜色的特點做介紹，此外也特別從歷史的角度來觀察日本料理。

這本全新的和食入門書，對於日本料理專業職人來說，可以提供日本料理背景與內涵的進階認識，提供職人與美食家更深度的飲食文化知識；而對於喜愛日本美食、對於文化歷史美學有興趣的讀者，更是充滿知識性、絕對不能錯過的深度好書。

《十解日本料理：給美食家的和食入門書》

作者簡介

作者簡介

高橋拓兒 Takahashi Takuji

一九六八年出生於京都，大學畢業後至「東京吉兆」拜師五年，之後返回老家，於京都經營七十八年的知名料亭「木乃婦」，成為第三代的年輕當家。擁有高級侍酒師證照，致力於研發適合葡萄酒的料理「葡萄酒菜單」，並將新的調理法與素材結合，為京都料理界帶來深遠影響而備受矚目。現就讀於京都大學研究所農學研究科碩士班，研究主題為「美味」。同時擔任NHK「今日料理」節目講師。

譯者簡介

蘇暉婷

國立台北大學中文系畢業，日本明治大學國際日本學系交換留學。譯作領域涵蓋室內設計、歷史人文、健康醫療、商管、食譜。最近的興趣是養魚與彈奏古箏。kamechann@gmail.com

《十解日本料理：給美食家的和食入門書》

書籍目錄

推薦序

前言

第一品 八寸（下酒菜） 15

第二品 造身（生魚片） 35

【專欄】西洋料理與日本料理 70

第三品 御椀（煲湯） 73

第四品 燒物（燒烤） 91

【專欄】搭配料理選擇器皿的方法 106

第五品 揚物（油炸） 109

【專欄】器皿是反映時代的鏡子 120

第六品 焚合（燉菜） 123

【專欄】調味會隨季節而變，高湯則一年到頭都不改變 144

第七品 醋物（涼拌） 147

【專欄】對掛軸與花卉的堅持 161

第八品 蒸物（蒸食） 163

【專欄】四季的菜單 174

第九品 飯、湯、香物（醃菜） 179

【專欄】如何掌握日本料理的禮節 205

第十品 便當 207

【專欄】第一年當學徒的目標 220

後記

《十解日本料理：給美食家的和食入門書》

精彩短评

- 1、怀石料理的现场解说版
- 2、原著应该是四星的书，为了翻译减两星。要不是装帧有b格真想给一星。读过的人们真的能看懂这本书的中间和后面吗？呵呵呵呵还是等简体版吧，虽然是同一个人译的，我保证简明多了。呵呵呵呵呵呵呵呵。
- 3、刚入门想学着做日本料理的不适合这本书，并没有具体的实际操作讲解，只是对了解日本饮食习惯和文化比较有帮助
- 4、寻找仪式感，也是关注点为何不应仅止于食物本身的重要原因之一
- 5、想要了解日本料理的人都应该读一下高桥拓儿这本书。首先要明确日本料理的定义，广义狭义需要分清楚。其次要明确宴席概念，要有用餐整体性概念。第三要广泛地去感受尝试，在现实中体会书中的知识细节。最后，千万不要买国内吃居酒屋料理的所谓日料达人写的废柴书。
- 6、八寸为什么叫八寸？为什么只有汤的器具是漆器？炸物在日本料理中的起源是什么？这种关于食物传承规范的书中国真是没有，虽然中国各菜各派都值得单独研究，图书馆里有的关于中国菜的书统统都是菜谱。。

《十解日本料理：給美食家的和食入門書》

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