

# 《日本料理点菜高手》

## 图书基本信息

书名：《日本料理点菜高手》

13位ISBN编号：9787532384563

10位ISBN编号：753238456X

出版时间：2006-6

出版社：上海科学技术出版公司

作者：宋建华

页数：141

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)

# 《日本料理点菜高手》

## 内容概要

本书从文化的视角，全面、详细地介绍了日本料理的历史发展、基础料理、基本特色、门类划分、餐厅规格、品种分类以及有关调味料、酒茶饮料等内容，尤其重点介绍了日本料理中最具风味的寿司和刺身两大部分内容。阅读本书之后，即使从未吃过刺身、不知寿司为何物的人，对于日本料理也可以有个基本的概念，也可以基本了解日本料理的基础知识，甚至可以说，打开了解东瀛饮食文化的一扇窗户。本书还从实用的角度，比较清晰地介绍了日本料理的进餐程序，特别是具体介绍了日本料理的菜式品种，并且在各个菜品之后，还设计了“点菜技巧”和“美食门槛”两个小贴士栏目，使得日本料理的点菜和品尝更为细节化。相信用心阅读以后，一定会产生品尝日本料理的“冲动”。在与日本料理美食零距离接触时，也一定会有似曾相识的感觉。品尝之后，更加能够体会到本书的实用价值。本书附有日本料理有关礼仪内容，为你提供日本料理用餐全过程中的礼仪知识。本书还附有中国北京、上海、广州及杭州四大城市日本料理店的索引，为你提供地址和订座电话。

# 《日本料理点菜高手》

## 作者简介

宋建华，大学文化。曾任《上海调味品》杂志执行副主编、上海新赛隆文化艺术公司期刊部主编，现为上海药膳协会理事，上海中外文化艺术交流协会理事。近年来，已策划编辑《创新调味汁菜谱》等十余本菜谱图书。

# 《日本料理点菜高手》

## 书籍目录

第一章 日本料理的历史 一、日本料理的历史发展 二、日本料理的基础料理第二章 日本料理的特色 一、用眼睛“吃”菜 二、“一口”艺术 三、四季分明 四、原味至上第三章 日本料理餐厅 一、各种专门店 二、各种档次的餐厅 三、日本料理餐厅的内部布置 四、日本料理的进餐形式第四章 日本料理的丰富品种 一、先付和前菜 二、煮物 三、蒸物 四、扬物 五、烧物 六、锅物 七、吸物 八、面 九、米饭第五章 原味的刺身 一、刺身料理的特点 二、常见刺身种类 三、常见刺身的饰料和佐料第六章 至味的寿司 一、寿司的历史和文化 二、寿司的常见形式第七章 日本料理中的调味品 一、酱油 二、醋 三、味素 四、味噌 五、味俵 六、紫苏 七、昆布 八、鰹鱼 九、出汁 十、芥末第八章 日本料理的茶、酒和饮料 一、茶 二、酒 三、饮料附录一 日本料理用餐礼仪附录二 北京、上海、广州、杭州的日本料理餐厅一览

## 章节摘录

书摘 5. 精进料理 “精进料理”是日文汉字的写法，实际上是一种斋饭和素食。它不使用鱼贝类和肉类，是只用豆制品、蔬菜和海苔等植物性食品做成菜肴。“精”这两个字的出处为禅宗的教义，意思是指潜心修道、洁净身心。精进料理与出自茶道的怀石料理一样，都是发源于京都。由于京都为日本古时宫廷所在，也是日本禅学的中心，所以京都寺庙林立，也就间接促成精进料理的兴起。加上处于关西的京都本就提倡自然原味的饮食哲学，且盛产各式蔬果，所以素食料理自然得以盛行。同是发源自禅宗茶道，坚持食物原味的怀石料理，许多菜式是以蔬菜或是属于素食的材料制成，例如冷豆腐或是白萝卜的煮物；精进料理所不同的是用昆布（海带）、黄豆煮成的素高汤来烹调。由于素食采用的皆是大地中所长的物产，所以精进料理的季节性也特别明显。春天万物苏醒，正是植物萌芽之际，竹笋、豆类、山林野菜与蔬菜都是春季的清新风味。夏季炎热，菜式也偏清凉消暑，以昆布高汤煮成的冷豆腐、白萝卜煮物、凉拌蔬菜、素凉面，是夏季盛行的素食菜肴。秋天是大地丰收的季节，俗称地瓜的甘薯、莲藕、白果、新鲜的栗子、鸭儿芹上市，各式成熟鲜甜的果实与根茎类蔬菜为主要原料；汤类和凉拌菜使用的调味，也从口味清淡的白味噌转为味道较重的红味噌。冬天时大地萧条，料理中的季节感也转为简单朴实，主要以味噌汤与白饭配上渍物（腌渍小菜）与炸物，如炸豆腐、茄子或是白萝卜煮物，另有一番简约之美。现代日本虽然不是绝大多数人都信佛的国家，但由于佛教在历史上的影响，以及现在世界对素食的风行，许多人特别是家庭妇女喜食精进料理。

# 《日本料理点菜高手》

## 编辑推荐

即使您从未吃过刺身，不知寿司为何物，读完此书，对于日本料理也会有个基本的了解，甚至可以说，它为您打开了了解东瀛饮食文化的一善窗户。本书提供了点菜和品尝日本料理的许多细节，您在阅读之时，一定会产生品尝的“冲动”；在与日本料理美食零距离接触时，也一定会产生似曾相识的感觉。

# 《日本料理点菜高手》

## 精彩短评

- 1、贵了些，纸质很好，内容基本够用
- 2、日本料理已经成为我们生活中很常见的一个菜系了,但是其中很多菜的叫法,食器的用法,大部分人还是不太清楚的.这本小书很全面的解答了这些疑问,非常有用.
- 3、書的內容還行，就是當當包裝太差，收到一本垃圾書！
- 4、内容一般不太对应的是价格——有些贵啊
- 5、这本书可以作为了解日本料理的入门书，书中对日本料理的分类，礼仪都有介绍，其中又主要介绍了日本料理中的精华：刺身与寿司。还算是一本好书，就是价格偏贵，性价比稍低哈。
- 6、吃过很多次日本菜，但是从未认真的了解日本料理。这本书简单而系统的介绍了日本料理，生动有趣，图文并茂，我相信以后再吃日本料理，我一定是点菜高手！
- 7、很实用这本书/
- 8、一开始看，就放下下手了。原本很喜欢吃寿司的，每次去到寿司店就主要吃这个。看了书后，对日本料理有了了更深的了解。更懂得欣赏。值得一读。
- 9、日本料理的源由、种类和吃法等等都介绍得非常详细，尤其是礼仪方面，受益匪浅，觉得就算不是日本料理，平时吃饭也该注意之类的。书中的图片非常好，看了就饿啊。
- 10、全彩铜版纸，附有照片介绍，不错的日本料理普及读物
- 11、好详细，虽然看了没有记下什么，但也值得收藏！因为喜欢吃！
- 12、哈哈，怀石料理的来历原来如此苦逼...继续背菜单お凌ぎ、釜飯...TnT
- 13、这本书不错。值得买
- 14、难得能把外国菜介绍得这么清楚，作者水平不低呀！
- 15、浅显的读本，对于如今许多见过世面的人来说用处不大。
- 16、日式料理入门级参考书
- 17、还好吧，教些基础常识，对于我可能不怎么实用。
- 18、刚开始粗粗看大体内容，感觉还不错。
- 19、很过瘾，不过以后再也不吃那么多芥辣了，很浪费土地资源~~~
- 20、有人说圆形漆盘象征“人和”，...其实...从前寿司一般是用瓷盘盛装的，但由于大正12年（1923年）关东发生了大地震，东京所有寿司店的大瓷盘全都震破了，从此之后寿司便改用漆盘盛装。在外送寿司的器具或寿司饭盒里往往会有绿叶作装饰。其实，这并不只是一种装饰，而是寿司店为让送货人便于了解寿司应该送往
- 21、比较系统的介绍了日本菜，图文并茂。
- 22、比较大概的介绍，而没有细致具体去介绍日本各地特色的美食。图的话，在搜索网站上随便就可以搜索出来，不值得推荐。

# 《日本料理点菜高手》

## 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)