

《四季江戸味》

图书基本信息

书名：《四季江戸味》

13位ISBN编号：9789866319525

10位ISBN编号：9866319520

出版时间：2012-10-3

出版社：馬可孛羅文化事業股份有限公司

作者：福田浩,松藤庄平

页数：160

译者：游韻馨

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

《四季江戶味》

內容概要

春末吃初鰹 - - 賣掉老婆也在所不惜！
入梅沙丁魚 - - 庶民美食，無魚能敵！
鹽藏秋鯖魚 - - 可抵稅進貢的江戶家常味！
極樂河豚宴 - - 死都要吃的料理極品！

提到江戶時代，除了眾所周知的幕府、將軍、大奧，亦不能缺少繁花似錦、熱鬧非凡的飲食文化。本書重現江戶料理人精湛的手藝，以四季盛產食材，發揮獨到創意，保有當季食物的天然鮮美，又能變化出多種風味。令人垂涎三尺的料理，加上精美的器皿、高妙的刀工擺盤 - - 這已經不是單純填飽肚子的料理，而是一種藝術的極致；而穿插其中的川柳、俳句、落語等等，重新演繹江戶風情歷史人文、詩詞歌賦、民俗傳說等等。

透過當時的料理，別有意趣：絕對無法相信燦爛如花的「華豆腐」是如何製成，草莓清湯竟然是用蝦肉仿製草莓的樣貌；日本人對美食的執著其來有自，就算賣掉老婆也要吃的初鰹，甘冒中毒而死的危險也要一嘗河豚的鮮美；很難想像香菇也可以當甜品，搭配抹茶別有一番風味，也是當時下午茶的必備點心之一。

而這些美味佳餚穿越時空來到現代，在家也能嘗到懷古幽情的絕佳風味。當時的料理飲食或許滋味樸實，卻講究食材鮮美，對照出現今的速食和化學加工食品的氾濫，或許我們改變不了趨勢，卻可以從自身開始，向日本江戶人學習另一種生活情調。

《四季江戸味》

作者简介

書籍目錄

序

春之膳 江戶的春天從「初物」開始

花見重（賞花便當）

長命寺櫻餅

蛤鍋

雞蛋泡泡

銀魚蕎麥麵

筍羹

草莓清湯

掙三種鯉魚料理掙

當掉老婆也在所不惜

初鯉生魚片

雉燒松魚輪切片

生利小鉢（半乾熟鯉魚小菜）

夏之膳 煙火、祭典與香魚、初茄子

越瓜冷湯

夏季時蔬凍

豆腐麵

蛋黃蓮藕

小茄子蓼漬

紫勝於藍？沙丁魚與香魚的雙菜色對決

沙丁魚佐烤味噌

沙丁魚魚板

香魚飯

香魚南蠻漬

掙仿葷料理掙

享受驚喜口感的仿葷料理

素鰻魚

素香魚

素鮑魚

秋之膳 開啟食物生命週期的季節

蒸蕎麥麵

茄子泥湯

華豆腐

鯖船場湯

掙菓子掙

使用砂糖的和菓子是奢侈品

麩烤捲餅

糖煮椎茸（甜香菇）

利休蛋

裸拌葡萄

西瓜糖

烤柿子

冬之膳 食物遇「寒」最美味

軍雞鍋

河豚湯

煮奴湯（豆腐湯）

《四季江戶味》

醃鯛魚壽司飯

掙正月掙

以一家之主汲取的水煮年糕湯

涼拌青魚子

合歡豆腐

慈菇金團

玉子燒（煎蛋捲）

《四季江戸味》

精彩短评

- 1、春天的雞蛋泡泡夏天的素鰻魚秋天的裸拌葡萄烤柿子冬天的軍雞鍋合歡豆腐慈菇金團玉子燒但江戸人更愛海河鮮類？其實不明白為什麼買下這麼風雅的書 抱著總之先把錢花光然後拿不到獎學金就會餓死所以你看著辦的信念在過日子了嗎 還在大陸是一定下不了手的（吧？書皮拆開是明年的日曆耶 好用心的趕腳!!
- 2、抱着就算是把钱花光后面粗茶淡饭钱包瘪瘪也要先把这本书买了的心情愉快地带了它回家，虽然遇见它是在大陆，价格比左手边的原价高出许多，付款的时候却想的是，还好这本书没有被别人抢先一步，嗯，你是我的了。
- 3、每道菜都充满故事性，尤其裸拌葡萄、茄子泥汤、越瓜冷汤这几个好有趣。
- 4、作者花了很多工夫来整理食物在俳句、川柳、歌舞伎、落语中的表现，于是再普通的饭菜也变得曼妙起来。书里有江戸街头沙丁鱼小贩的叫卖，也有荞麦面主题的搞笑俳句大会……江戸人的四季就在餐桌上、菜市里渐次展开，幸福感扑面而来。

《四季江戸味》

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