

# 《行家帶你尋味: 日本庶民美食》

## 图书基本信息

书名：《行家帶你尋味: 日本庶民美食》

13位ISBN编号：978957136827X

出版时间：2016-11-22

作者：林嘉翔

页数：240

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)

# 《行家帶你尋味: 日本庶民美食》

## 內容概要

遙望藍天碧海，啖魚蟹蝦貝；穿越森林田園，品山蔬野菌。

朋友笑我不辭辛勞追逐美食，我著迷的是沾一身泥巴味的鄉土物語哪！

破敗木寮空無一人，半掩的門板上貼著紙條：

「外出，麵在蒸籠、蔥在後園、蛋在冰箱、醬油在架上。麵一玉六十圓、蛋一顆三十圓。錢請丟進奶粉罐。」

「栗子和羊羹都必須處理得軟、硬度完全一致，製作過程的任何步驟都不能省略或縮減。口齒留香的栗蒸羊羹，絕對無法趕在一兩天之內完成！」

「想掌握冒出前一刻的時間點、精準判斷竹筍的隱藏位置，大概要累積十年的經驗。黎明現挖的竹筍細緻多汁，不輸清脆的梨子喔！」

我接過象牙白竹筍，輕咬一角。新鮮香甜伴著竹林的氣息，立刻瀰漫口腔。

深入日本鄉野和大小店鋪，親身感受在地氣氛。

追尋美食不只是嘗鮮，與人相遇的回憶，與土地相連的脈動，更是無價的收穫。

# 《行家帶你尋味: 日本庶民美食》

## 作者簡介

林嘉翔 (Adam Lin)

畢業於臺大。投入臺灣、日本兩地餐飲業三十多年，對於日本飲食文化有深刻的體悟，曾撰寫多本相關書籍。

先後於文化大學、實踐大學針對業者開設餐飲創意經營管理實務課程，所指導過的餐飲、烘焙、民宿業者超過五百家，是國內難得能兼顧理論與實務的餐飲業行家。

現為日本四季及世紀國際餐飲休閒集團之董事首席顧問，亦經常接受各縣市政府的觀光、產業、文化單位以及扶輪社等社團的授課或演講邀請。

歷年著作

《行家這樣開餐廳2：Hold住常客年年賺》

《行家這樣開餐廳》、《日本夢幻火車便當》

《食樂日本》

《日本鄉土料理》

《行樂日本》

《走看日本名物》

《戀物日本》

《古典的容顏日本》

《日本夢幻火車便當》

《魅惑巴里島》

E-mail: adamlin5201@yahoo.com.tw

## 書籍目錄

- 序 平民飲食的真實樣貌
- 一 瑞穗之國
- 特A越光米
- 赤飯物語
- 深藏不露的埋飯
- 樸素鄉土飯
- 二 壽司祕話
- 稻荷壽司追蹤
- 江戶前壽司
- 卷壽司祈福
- 吉祥年菜蕪壽司
- 民話原鄉的慶典壽司
- 三 日式麵食
- 鄉土蕎麥麵
- 烏龍麵朝聖
- 讚岐烏龍怪談
- 四 提味點綴
- 時間淬煉的醬油
- 自誇味噌
- 昆布、柴魚熬出日本味
- 伊豆天城山葵物語
- 七味唐辛子飄香
- 五 鮮蔬旬味
- 京筍春之頌
- 庶民蘿蔔
- 秋日味覺的松茸
- 松茸芳澤
- 報春油菜花
- 山蔬野菜的精湛
- 大原女與紫葉漬
- 田裡的肉 豆腐
- 重返餐桌的納豆
- 六 便當鄉愁
- 各站便當，百花齊放
- 月臺叫賣的經典菜色
- 新幹線美食
- 限量預約的火車便當
- 百貨公司的火車便當
- 七 四時甜品
- 和果子詩情
- 秋日限定栗蒸羊羹
- 御萩・牡丹餅
- 八 和式滋味
- 年節之味 雜煮
- 年節之味 伊達卷
- 鄉酒・酒鄉
- 天麩羅絕技

# 《行家帶你尋味: 日本庶民美食》

食樂溫泉  
日本海鮮野鴨鍋

# 《行家帶你尋味: 日本庶民美食》

## 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)