

《寿司品鉴大全》

图书基本信息

书名：《寿司品鉴大全》

13位ISBN编号：9787538168310

10位ISBN编号：7538168311

出版时间：2011-3

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：[日]小野二郎

页数：160

译者：赵怡凡

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

《寿司品鉴大全》

内容概要

每每提及寿司，大多数人都只会想到作为寿司配菜的鱼类，当中也不乏对寿司饭颇感兴趣的人，然而，对于寿司店来说，寿司的完成度，并不只是依靠寿司饭和鱼类。宁可毁掉外表不美观的物品，坚决不偷工减料的姿态，这样才是一流的工作。

首先要对寿司饭和鱼肉进行调味，之后再做好寿司的形状。作为一种工作，施展在鱼肉身上的技术，会赋予寿司各种各样的表情。那么，在一口块大小的寿司之中，究竟蕴藏着哪些秘密呢？

本书将带我们进入寿司的世界，除了味道的至上享受，寿司能带给我们的还有制作工艺的唯美享受与沉淀了许久的绵长文化历史。通读本书我们不但能够深切地感受到寿司历史与文化的美妙，同时可以学习并尝试一两种寿司的制作方法。

《寿司品鉴大全》

作者简介

小野二郎，被称作当代第一寿司工匠。出生于1925年，至今仍活跃在第一线，站在寿司台前凛然的身影，充满着作为寿司工匠的自信与自豪。

次郎寿司店位于日本最繁华的商业街——银座入口，是一处让人意想不到的宁静场所。走进次郎的店门，迎接顾客的是灯笼和石制的洗手盆，还有一直延伸到店铺深处的木制寿司台。蕴含着寿司工匠的灵魂，承载着端庄的寿司，这样一个美丽的舞台，在顾客面前展现开来。

他经营的寿司店已经连续取得世界最高荣誉。寿司店里也没有任何亲切的服务待遇。第一次来的客人，还将感受到一种被忽视的不快感。尽管如此，米其林指南仍高度评价这家寿司店拥有完美主义精神。

书籍目录

前言

4

第一章 寿司的世界

9

寿司的历史

10

寿司一览/寿司解说

14

黄盖鲽

18

牙鲆

19

金乌贼

20

拟鲭鱼

21

竹荚鱼

22

幼鱼

23

日本对虾

24

沙丁鱼

25

鱼

26

幼

27

鲑鱼

28

鲚鱼

29

金枪鱼

30

虾蛄

34

鲍鱼

35

章鱼

36

文蛤

37

鸟蛤

38

魁蚶

39

水松贝

40	
海胆	
41	
贝柱	
42	
鲑鱼子	
43	
康吉鳗	
44	
寿司配料的产地	
46	
第二章寿司的制作秘笈	49
鉴别	
50	
刀切	
54	
开壳	
58	
腌制	
62	
熏烤	
66	
炊煮	
68	
捏握	
72	
鲜活	
74	
浸渍	
76	
炖煮	
78	
揉搓	
80	
翻炒	
82	
烘焙	
86	
卷制	
88	
烤制	
92	
第三章重要的配角	99
芥末	
101	
生姜	
103	
调料盒	
106	

手醋	106
配菜箱	107
网纹箱	107
酱汁	109
汤汁	109
擦菜板	110
团扇	110
剔骨器	111
煎蛋器	111
刀具	113
羽釜、米饭钵、竹篓	115
湿毛巾	116
香茗	117
第四章狭小紧凑的空间	119
寿司台	123
餐筷、樟树牙签、擦手巾	124
名画	126
茶具	129
布帘	131
第五章寿司工匠的心得	133
想要做到更好，这种想法非常重要	135
握寿司食用过程中经历的两大巅峰	137
使空气融入寿司饭中	139
以世界顶级厨艺大师的视点感受三星	141
不要被时鲜期迷惑，只选择最棒的鱼	143
挑剔的顾客？当然遇到过	

147

作为餐厅，整洁是理所当然的

149

抱着自己去适应工作的心理准备

151

如今才是考验寿司工匠能力的时代

153

寿司用语集

155

《寿司品鉴大全》

章节摘录

插图：

《寿司品鉴大全》

编辑推荐

《寿司品鉴大全》每每提及寿司，大多数人都只会想到作为寿司配菜的鱼类，当中也不乏对寿司饭颇感兴趣的人，然而，对于寿司店来说，寿司的完成度，并不只是依靠寿司饭和鱼类。宁可毁掉外表不美观的物品，坚决不偷工减料的姿态，这样才是一流的工作。首先要对寿司饭和鱼肉进行调味，之后再做好寿司的形状。作为一种工作，施展在鱼肉身上的技术，会赋予寿司各种各样的表情。那么，在一口块大小的寿司之中，究竟蕴藏着哪些秘密呢？将美味集于一口，这就是深邃而广阔的寿司手工制作世界。最好的寿司只为最合适的顾客而准备！！

《寿司品鉴大全》

精彩短评

1、寿司我想没有人没通过~味道当然十分不错~!!被誉为“寿司之神”的小野二郎~同样很值得尊敬~!!作为一个工作者~为自事业奉献一生~现时85岁仍然在自己岗位上工作~试问有多少人做的到啊~??

也可能是老师的这份固执~技术上有保留的成分~象是磨山葵的磨板~那能用金属的~鲨鱼皮才是最好的~.....这些就留给后人自己研究啦~.....

作为这书十分不错~!!2400一客一跳的寿司~吃不起~看看还是可以的~..

2、不愧是寿司之神，不做到极致怎么称之为神？书很好，包装谈不上，只是一个塑料封而已。好评给的是书。发货超级无语，不打人工客服电话是绝对不会给你发的，打了两遍催单才发货，还取消了一次订单从新拍，而且是订单写着预计第二天就能到的，结果连发货都不发，承诺做不到就别承诺，反而让人反感了。

3、次郎寿司此生一定要去

4、舒服！

5、打开才知道原来不是一般意义上的寿司普及读物，分明就是纪录片《寿司之神》的延伸阅读材料！翻过之后的几点印象：寿司店里的寿司台上帷帐来自于对小吃摊形式的怀念；每一例寿司过后应用甜姜片 and 热茶清口后再品尝下一例。

6、简练而全面

7、看了纪录片寿司之神再去买的书，不错，起码没让我失望

8、去日本旅游前，翻了翻

9、既然是大全，当然应该是所有的寿司咯？结果错了，里面只有数寄屋桥次郎店的寿司；且错得离谱，不少篇幅是描写餐具、摆设，甚至是炊具。那是不是很无聊呢？又错了，开始带着点餐的浮躁心态去阅读，结果却不由自主的放慢了速度，美食不再成为关注点，职人精神背后的美学品格更令人愉悦！

10、这是次郎寿司店的宣传手册吧？内容跟那部纪录片《寿司之神》是一样的。

11、不知道是不是小野二郎写的，但还是值得多看几遍

12、论吃货的自我修养~

13、广告书，远逊色于纪录片

14、很到品的一本书，介绍的很不错。一口咬下去就好像要在口中融化的上乘风味，每到七月末，金乌贼的孩子小乌贼们就要上市了，它们成长迅速，才习到手就会发现又长大了一圈。金乌贼身体柔软，口感非常棒。乌贼内一般都很劲道，咀嚼起来好似在口中蠕动，不过正值味道鲜美时期的乌贼，轻轻咬上去，与寿司饭融合在一起，好似要在口中融化，消失掉。通透的鱼肉透出芥末的淡淡绿色，如同一块上等美玉。到次年春季金乌贼就会下市，而在新市之前，莱氏拟乌贼则是角

说到寿司，大家都知道了吃，可这么好吃的寿司也不要忘记了可爱的“小野二郎”。小野二郎被称作当代第一寿司工匠，到今还仍活跃在第一线，站在寿司台前凛然的身影，充满着作为寿司工磊的自信与自豪。他经营的寿司店已经连续取得世界最高荣誉。寿司店里也没有何何亲切的服侍待遇，而且它不接受任何个人的预约，只能通过酒店进行预约。第一次来的客人，还可能有一种审美观点忽视的不快感，尽管如此《米其林指南》仍高度评价这家寿司店拥有完美主义精神。

随着他的这本《寿司品鉴大全》的问世，让人进一步的了解到寿司的真谛与美味。虽然没有吃到“小野二郎”亲手做的寿司，自己用它的方法做出来的应该也不会差多远。也逢是一种高档的品味了！

15、.....

16、读于2015年

17、对于想要了解寿司与喜爱寿司的人来说，这无疑是一本很好的书，内容与图都很丰富。

18、不仅是鉴赏，还学习了解了许多周边知识啊。任何一个领域，用心做都是学问，这才是工匠精神吧！

19、寿司的主要特征是以简单为美味，以自然为美味，它是日本料理中具有代表性的美食之一，而且在世界范围内也受到越来越多人的喜爱，这本书虽然在介绍制作上稍微少了点，不过作为品鉴，寿司

《寿司品鉴大全》

的历史，发展，种类等都值得学习，而且80多岁的作者那种细致严谨的职业态度，更可以作为我们的榜样。

20、职人精神，只是料理精神的初级，在国内连这个初级都几乎没人做到的情况下，小野二郎的形象表达就显得弥足珍贵。书中食材全体被翻译成了中文，没有日文对照，若新手看实用性上打了折扣。

21、最喜欢吃寿司啦！只是不知道每个的名字是什么。这本书很专业，各种寿司都有介绍。从中能够学到很多寿司的专业知识。以后再去吃的时候，就不会一头雾水啦！嘻嘻！

22、我需要的是如何做寿司的书。。。。三十七

23、最有意思的莫过于最后那几篇文章。一定要找机会去试试啊！

24、不错

25、寿司太漂亮了，非常非常棒，不愧是寿司之神！

26、和糕点，面包一样，是此系列图书中的精品。从常见的食物中体会人生的感悟，在品鉴寿司的同时也经历了一次有关“专注”的历程。印刷精美，性价比高。

27、冲着食神去看的

28、不知道在哪里收集的治疗 然后编辑的 大部分治疗 寿司之神里边也有

29、日本人严谨的做事风格从小小的寿司制作上就可见一斑。从食材挑选到制作工艺都堪称精湛。一向将寿司视为挚爱的我，见到这么多地道的寿司，简直快不能自己了。书里除了寿司的文化历史，还有制作的方法，打算周末尝试一两种，只是担心国内买不到那么好的食材。

30、前几天看了一部作者为主角的纪录片，叫做《二郎的寿司梦》，看完后很感动，他的精神真的值得我们好好学习，没想到在网上看到了这本书，这是一个认真的老人一声的心得，值得收藏

31、一直都只是对寿司感兴趣，经过这本书的了解后更是想品尝一下正宗的寿司。从寿司的制作中，可以看出日本人对事情的一丝不苟，虽然很讨厌日本人，但是这一点十分值得我们去学习。

32、配和《寿司之神》看更完美

33、真是精益求精啊

34、职人的极致

35、喜欢寿司的朋友可以购买，介绍的很详细，原来寿司有这么多的学问啊！

36、毁于书名和封面设计 像5块钱一斤的超市书

37、封面格调很好。纸质很好，字体大小适宜。配图十分精美，拍摄风格很好。对寿司的介绍十分生动。推荐！

38、书本很正，真是相当专业，让我长见识了，没去过日本，很多种鱼都没见过，这本书可以让我感受到寿司师傅的用心，值得收藏

39、因为太喜欢寿司所以买来一看，从一个匠人的角度，这本书把呈现寿司的人的想法，考量，背后做过的努力，都有体现，实际上，是看完寿司之神后，太钦佩小野大神，所以专门买来一看的。

虽然不喜欢铜板类纸张不吸墨，无法在纸上继续添加笔记，但是用铜版类的纸能够很好体现寿司食材照片的效果。也不枉。

40、美味，也是厨师专注的结果，寿司，看似简单的食物，也需要很多的用心在其中。

41、介绍的手抓寿司很多，图片很多，精致

42、这本书让我了解了寿司的起源和一些。

43、看了寿司之神的纪录片后就迷上寿司了 这本书介绍得很到位，很全面 包括作为一名做寿司的人应该有的态度 不得不说小野二郎和他的儿子都很严谨 这是我们在工作时应该学习的

44、这本书其实和某部纪录片是同样内容的两种诠释。都很好，若想了解纯正的寿司文化，本书足够专业。

45、早先喜欢日料，是觉得清幽的环境适合聊天约会。现在喜欢日料，是因为一个手握寿司体现的是这个民族近乎偏执的细节完美主义！

46、对寿司的历史也有比较细致的描写

47、优秀而大气的装帧设计和经典翔实的内容，使这套图书极具收藏价值。每本图书讲述一种品鉴类别，从文化、历史、发展、制作、赏评等角度分别对其进行详细的分析，让读者充分领略其奥妙。

48、对日本的寿司历史，发展，品种的认识都增加不少

49、日文原名是《美。識。技》

《寿司品鉴大全》

- 50、书名译名有问题。今年去东京之前特意研究了数寄屋桥次郎的菜单，友人没定上。下次咯。
- 51、看漫画《将太的寿司》时来了兴致想全面了解一番，就购入数本品鉴系列优先读了这本。作者是米其林三星店“数寄屋桥次郎”的店主老爷子——小野二郎，品类、食材、配料、器具以及店面布置都有介绍，有关制作方法的说明，并非是以教人制做为目的，而是以让人明白制作有多不容易为目的。最后的心得部分也很不错，配合纪录片《寿司之神》食用更佳。
- 52、超详尽以及看得好饿TAT
- 53、目前市面上最为专业介绍寿司的书籍。小野二郎是日本寿司界神一样的人物！
- 54、与其说是介绍寿司，倒不如说是给我们普及寿司日本料理的历史，图片和文字相得益彰，配合巧妙，看了以后馋虫就直往外钻，哈哈，恨不得立刻往寿司店跑~~~
- 55、最感慨的还是不断精进的职人精神
- 56、一本包含了制作寿司的所有元素的160页的菜单。
- 57、看完肚子很饿你们知道吗！！
- 58、马上就要去日本旅游的不知道能不能够预订的上..
- 59、一丝不苟
- 60、感受到了严谨的寿司店态度，学到了一些做寿司基础知识
- 61、小野二郎的纪录片寿司之神我是很期待的。。真正好的寿司确实没吃过。国内的吃山寨货味道展现不出。书里也法让你想象出味道。但是可以让你了解关于寿司的很多。特别是小野二郎做寿司的态度。我认为好东西就是要用全部的身心去投入才会出现。
- 62、寿司之神的书，食材是日料的根本，第一章讲解了寿司的食材，鱼贝类，寿司饭等。第二章讲寿司的制作手法。后面讲寿司店的环境和作者几十年的经验
- 63、通过这本书感觉自己要经历一堂关于寿司的培训了
- 64、介绍得十分详细，从寿司的种类到原料的选购和制作以及礼仪都有比较详细的介绍。如果想了解这个方面，我推荐这本书。
- 65、打开书的第一感觉是怎么这么重？里面竟然全是彩页，宛如一本美食杂志~书的内容关于寿司本身无需赘言，这位八十多岁的一线师傅已经不需要任何评价了。让我感动的是书后的几篇文章，师傅口述，实为人生哲学，不可多得，值得细细品味。真是多时不遇，带给我感动的一本好书！
- 66、没有想象中的大。文字图片都好棒！特别是小野二郎对工作对寿司的热爱，动人
- 67、如果大家想知道内容，建议可以去看看纪录片《寿司之神》！
- 68、图片精美，很长见识，遗憾的是没有寿司的具体制作过程
- 69、特别专业干货的寿司制作法，所以.....看了也等于白看。
- 70、我看过二郎的纪录片，狠钦佩老人对寿司的执着！现在来看看书，希望收获更多。书不错，印刷质量都很好。
- 71、先是在网上看了关于小野二郎和他的寿司，再找到他的这本书。看完之后觉得挺震撼的，通过这些精美的图片去了解寿司的世界。
- 72、泥轟海鮮能夠放心吃嗎 就是小野二郎自己的店面食單
- 73、！！！！
- 74、书可以用精美来形容。书里介绍了很多难得一见的寿司做法和配方。值得拿来一看。但美中不足的是，本书中的寿司对于寿司初学者来说，做起来应该很有难度。
- 75、真正的图文并茂啊，看完意犹未尽，感觉就是只有这么多内容吗，好想作者把做过的寿司都描述一遍，因为太好看了
- 76、还是适合看视频23333看了有点饿ww
- 77、物流太给力了，第一天晚上10点下的订单，转天中午就到了，快递大姐态度也特别好。书的质量很好，插图也不错，但是对于我这种初学寿司的菜鸟来说这说有点高深了。。
- 78、无意中抽到了寿司之神的书，膜拜！佩服他对于种种细节的讲究和钻研，难以望其项背！最普通的菜才最见功力！
- 79、已购。寿司之神口述，这是一本让人感动的书，但格外悲伤的是看得到吃不到啊。。。
- 80、着本书写的很好 能让人对日本的寿司文化有所了解 反复看了两遍每次的感觉都不一样 印刷也很不错

《寿司品鉴大全》

- 81、书的质量很棒，全彩页真实的展现寿司美味的一切。关上书本，去吃吧
- 82、对于寿司做了大概的介绍，适合初学者概况的了解，但是如果细细学习的话，这本就不合适了
- 83、非常好的一本关于寿司的书，而且还由小野二郎独家的。建议配合电影《寿司之神》一同观看。喜爱寿司的你们，会收获很多的。
- 84、对寿司的成品和简单的寿司工艺做了介绍，算是欣赏程度的教科书，不过我想要的是各类寿司的展示，所以，有一点点不满足。
- 85、和这个系列的其它书不同，这本书不是那种全百科似的，而是独具匠心的从一家著名寿司店的老板的角度来讲述寿司。食材，料理，历史，现状，行规等等，无所不包，视角独特。
- 86、日本的匠人精神集中体现在了寿司这个小小的看似简单的料理之上，实则包含了太多的内涵与技术。看了这本书之后，在我看着日本料理师傅在料理握寿司的时候都会格外敬重，吃下寿司的时候也会格外的感慨。
- 87、这个应该叫产品宣传册，译者你收了多少钱。
- 88、看哭了.....馋的.....
- 89、看着就有食欲，而且也学到不少寿司姿势。很好的书
- 90、寿司之神小野二郎著。形容了这样好吃那样好吃，到底是怎样的一种好吃呀...好想知道!!!最佩服的是处理复杂鱼类和海鲜时的细致，保留原本的对称形，整个制作过程又好干净，在这样的店吃起来想想就觉得好舒服啊~
- 91、很全面、各式各样的寿司都有、我很喜欢、妈妈也说好。
- 92、有一神奇的世界~
- 93、书中把寿司写得这么细致，我都无法想象如果没有了鱼，日本的饮食文化是不是缺失了一大块。文章写的固然好，可是对于我这样追求技艺的，只能靠想象了。换言之，他只是提到了所需食材的新鲜和适宜，器具的洁净和细节的追求，却没有真正带我学习到寿司的制作。反而如同广告一般，徒有羡鱼情。
- 94、图片很漂亮，如果不打折的话价格有点高了，活动时买还是比较划算的。看过纪实片《寿司之神》，冲小野二郎的名字买的，非常不错！
- 95、只有介绍，没有什么实质内容，有点失望
- 96、这个商品不错,寿司第一人对寿司的理解果然厉害
- 97、写的很细致，和市面上的一般寿司书不一样
- 98、69内容蛮一般的.....而且还没日语名字
- 99、决定重新看一遍寿司之神
- 100、配图精美，介绍详细不枯燥。下次如果有机会也想想去尝一尝次郎的握寿司
- 101、很好看！改变了对寿司的认知。以前只会追求便宜的寿司，现在会更加注重寿司的品质。为作者的认真而感动

1、很到品的一本书，介绍的很不错，只是太多的品种的制作方法制作起来都不是那么容易，用来收藏非常的有价值。总是在吃寿司的时候听他们吃“小野二郎”的故事，好像这个人很“高傲”喔。好在书中有有简单的制作，不然还真难吃到他的独家秘方的寿司一口咬下去就好像要在口中融化的上乘风味，每到七月末，金乌贼的孩子小乌贼们就要上市了，它们成长迅速，才习到手就会发现又长大了一圈。金乌贼身体柔软，口感非常棒。乌贼内一般都很劲道，咀嚼起来主好似在口中蠕动，不过正值味道鲜美时期的乌贼，轻轻咬上去，与寿司饭融合在一起，好似要在口中融化，消失掉。通透的鱼肉透出芥末的淡淡绿色，如同一块上等美玉。到次年春季金乌贼就会下市，而在新市之前，莱氏拟乌贼则是角说到寿司，大家都知道了吃，可这么好吃的寿司也不要忘记了可爱的“小野二郎”。小野二郎被称作当代第一寿司工匠，到今还仍活跃在第一线，站在寿司台前凛然的身影，充满着作为寿司工畚的自信与自豪。他经营的寿司店已经连续取得世界最高荣誉。寿司店里也没有何何亲切的服侍待遇，而且它不接受任何个人的预约，只能通过酒店进行预约。第一次来的客人，还可能会有一种审美观点忽视的不快感，尽管如此《米其林指南》仍高度评价这家寿司店拥有完美主义精神。随着他的这本《寿司品鉴大全》的问世，让人进一步的了解到寿司的真谛与美味。虽然没有吃到“小野二郎”亲手做的寿司，自己用它的方法做出来的应该也不会差多远。也逢是一种高档的品味了！

2、日本寿司应该来源于中国,据说是难民们为了生存抑或是煮饘方便而发明的。之后就流传到了日本成为了日本料理的代名词，并且通过历史的积淀，日本寿司成为了日本饮食文化的代表，也成为了日本文化的独一无二的组成成分，甚至可以成为日本文化的“象征”。实际上寿司一开始是平民的饮食，之后逐渐被贵族接受（贵族之前好像偏爱天妇罗一些）。日本人大力扩展时开始向全世界展现自己的文化，所以寿司很快的开始在整个世界上流传开来了，成为了广为接受的食物。同样关于本书，介绍日本寿司时也已经超越了一般意义上的食物介绍的范畴了，已经到了至臻的艺术范畴了。从历史的角度，食材的收集，精致的制作方法，到食用该食物的环境都作出了高格调的介绍，也符合了日本料理一贯的高标准的精致特色。二郎先生全身心的致力于现代寿司的研究，不断创新，为食用以及制作寿司成为艺术体验作出了卓越的贡献，实在值得大家的尊敬。这让我想到了日本拉面，之所以成为日本拉面，是不是就是因为日本人对于细节的不断提炼，导致它成为了全世界都公认的日本文化的外现形式？诚然日本之前有着不堪入目的罪恶行径，但是从理性角度来说，他们在民族文化方面的不断进取的态度（好比二郎先生）还是有借鉴的价值的。再说回寿司吧，如果说文化代表了一个国家或地区的精神力量，那么日本在这方面还是很执着的。。。

3、醋饭的煮制讲究“人肌”；醋饭握捏要外紧内松，以使其在口腔中有迸裂感；鱼生的加工必须从采买开始；对幼鰹的腌渍需要精确到秒；鱼尾制作成握寿司要在手中略微扭转，呈现出跃动感；熏烤要用麦秆；樟木的牙签是匠人手制的；擦手毛巾中间的隆起方便客人取用。其他行当不敢妄论，但在餐饮业，细节绝对而且从来都是成败关键。最后一次去禾绿点的最后一道菜是黄瓜细卷，海苔外面竟然粘着些不甘寂寞的米粒。让他重做一盘，竟只是将外面的米粒一个个摘掉，更可气的是没摘彻底。那盘驴打滚般的寿司就让我再也没去过那家店。<寿司之神>的主人小野二郎对细节的严苛让人敬佩。大处不论，就是一条热毛巾，几粒米足可以伤透食客的心。

4、次郎店介绍的食材，好像入口就要融化的金乌贼，盐和醋腌制的幼鰹，麦秆熏烤的鲣鱼，幼狮鱼等，在北京的日本料理店内实在是很难吃到。周围满街的日本料理店，大多是三文鱼和北极贝的搭配；像样点的馆子也就是加吉、黄狮、比目等普通的种类。金枪鱼倒是哪都有，稍有点样的馆子都会有几块不同部位的肉预备。所以看书光看着舒服，可惜大多在身边都吃不到。有的就算食材有，比如章鱼，但是切片前要在章鱼奄奄一息时经过一个小时的揉搓，再武火焯水20分钟，然后迅速切片再撒上食盐，来享受章鱼纤细的质感的做法，实在是无处可寻。有的译法，不是我国现在惯常的称呼，不免让人迷惑。比如魁虫甘，现在普通的都称作赤贝，不知道是否同一种东西。还有水松贝，看了图片似乎应该是象拔蚌。值得称赞之处是对餐厅卫生的重视，如果真如书上所说，真的是比我的家里还要干净，单凭这一点，也要评个米其林三星了。从我的就餐体验来看，北京餐厅普遍的卫生环境，实在拿不上台面。就算是味道不错的日本料理店，看看厨师工作服的脸色，领带的干净程度，也让人不敢恭维。有的表面华丽的餐厅，你去上一趟卫生间，也纷纷露馅。另外，对用乙炔喷枪烘烤煮好的鳗鱼，其实丧失了炖煮得来的滋味的看法，也十分赞同。原来北京有一家铃木屋，活煮鳗鱼十分鲜美，不用喷枪烤的，可惜倒闭了，现在很难再吃到。

5、这几天都在看日本人写的书。其中一个人说，所谓才能，就是一辈子坚持做一件事的能力。他是吉松隆，世界级的交响乐作曲家。回到这个日本寿司工匠小野二郎，他的店是米其林三星，就是值得千里迢迢专门来吃他的寿司。二郎兄把自己当工匠的心通过一片鱼生、一颗米饭解剖在读者面前。我们生活在一个批量生产快速消费的年代，工匠craftmanship，好像远古人的火把一样，早就被我们抛弃，可是，一个法国知名的社会学家，怎么说来着，忘了，大意就是，技艺，是人类唯一赖以在宇宙中找到自己位置的手段。自以为也算是个寿司爱好者，看完此书才发现很多菜品国内寿司店根本就不提供，想必是因为原料和工艺的限制。寿司看起来是最简单的菜式，鱼+饭的组合，功夫其实都在舞台下，从原料开始刀工到人肌，那才是一场流动的盛宴。PS，才明白吃寿司时进食的姜片，原来是为了冲洗掉口中上一道鱼生的味道，正确的寿司吃饭是，一个寿司吃完后，一片姜一口热茶（注意，一定是要热茶），清洗完口腔后才能迎接下一到菜品。

6、我收到的是《寿司品鉴大全——品味生活系列》收到书包装的很仔细，用气泡塑料包了一遍，打开书里面还塑封着。所以一点磕碰都没有就寄到了。本来想着看完这本书，就可以大展手脚，开始制作寿司了，因为我家还有一堆的海苔，芥末，酱油，醋之类的。但是看完之后，发现这不是一本教你怎么做寿司的教科书，怎么说呢？是一本寿司文化介绍的书。高三毕业的那个暑假，我曾经在一家寿司店打工一个月，所以还算对寿司有一些了解。但是当我看完这本书，我觉得寿司简直太完美了，完全是一门艺术，每个寿司都是一个艺术品，跟我之前接触的寿司完全是两回事。书的作者是日本一位八十多岁的寿司师傅，他的店名气很大，上了米其林杂志，所以想想他家应该是很高端的店。第一章就是每个品种寿司的特写和介绍，图片拍的美轮美奂，看着就流口水，每个造型都很精致，不像食品，就像是艺术品。前几天去厦门，那里管皮皮虾叫“虾菇”我还觉得挺有意思的，结果看这本书，发现日本也这么叫。通常吃皮皮虾，都会吃的一片破碎，但书中的虾菇寿司，却把虾肉完整的剥出来放在米饭上，晶莹剔透。第二章讲怎么制作，但说实话，难度很大。家在内陆城市，所以里面的大部分海鲜是很少见到的，制作方法很专业，海苔要自己烤制，肉松是自己炒，蛋卷是自己烘焙的，调米饭的醋也是自己配制的，总之一切都是用最原始的原料自己再加工，难怪走的是高端路线，真的很用心。后面又讲了一些寿司的配料或店铺的装饰之类，每个角落都有主人的用心之处，也能感受到日本对文化的注重。最后老师傅讲了讲他的心情，感觉是一位非常朴实的老人，把一生的心血都投入到寿司事业中，虽然店铺知名度很高了，但他还是一直不断的创新，用脑子在做寿司，而不是守旧本，这才是一个店能长盛不衰的原因。最后老师傅说现在的年轻人来他店里应聘都先问是双休么？工资多少？他感觉现在人们太容易找工作了，所以才这么多要求，已经做不到像他们那代人能一心扑在工作上了。因为最近我也在找工作，所以看到这挺有想法的。我找工作很关键的一条也是是否双休，因为总觉得要有自己的生活空间，工作不是全部，也可能我不属于女强人那种类型吧，所以不能把自己的全部都放在工作上，也不太同意老师傅最后的观点。如果你想学做寿司，我觉得这本书不太适合，不是没有教，而是教的难度太高，一般人恐怕难以实施。如果你想了解寿司文化，真正的喜欢寿司，这本书绝对值得收藏，蛮经典的。

7、额，唯一的缺点是，所有的菜品/鱼都只有中文以及英文的名字。。。如果有幸去一家正宗的寿司料理店去吃的话，我总不见得凭着记忆，对日本人说这些鱼的英文学名吧。。。希望下一版可以把日文的片假名或者标注读法也附上~味觉这东西，非常难以用语言描述。有朝一日，可以订到次郎的位子~~~

8、昨天中午收到了书中缘的新书《寿司品鉴大全——品味生活系列》非常开心！全本铜版纸印刷精美，还有之前收到同系列的《洋酒品鉴大全》感觉“品味生活”这个系列的书都非常的不错！非常适合收藏鉴赏。原本想做点寿司出来再一起发书评的，看到豆瓣上这么多想看这本书的豆友们，我就先上书评了！昨晚仔细浏览了这本书，本书作者小野二郎现在已是耄耋之年，至今仍坚持做着寿司、做着日本料理文化的传承与发展！本书详细阐述了寿司的历史、寿司文化的变迁发展、各种寿司配料的鉴别、产地、制作方法、寿司的工具等等，后两章还介绍了小野二郎的寿司店和寿司工匠的心得，还配上了精美的图片。从总的的寿司的历史文化发展到细的寿司制作方法每一样道具的使用都面面俱到。想了解寿司文化与做法的读者们这本书是不错的选择！第一章说的是历史文化，第二章则是详细地讲了各种寿司的制作，第三章说的是制作寿司的各种工具，大家应该都特别关注第二章吧！那我就来跟大家详细说说第二章吧！第一节先是教我们如何鉴别好的鱼肉，接下来是各种材料的制作方法：怎么切、如何腌制、怎样做使鱼类尝起来新鲜美味等等。这些都是很有讲究的，但是一般对于我们平常人来说如果是自己做寿司的话一般都只是要自己做寿司饭而已，其他的材料都是去超市买的吧。所以

《寿司品鉴大全》

我仔细地看了关于做寿司饭的章节。对煮出来的饭的软硬度，温度的掌握、还有混合醋的做法、倒进饭里的方法都很有讲究。寿司饭做好了还有如何捏握等方法，光看是不够的，还要多练。之前我做出来的寿司只有我自己一个人吃，母亲对这个不感兴趣，父亲看了说：“不就是剩饭加点菜包包起来嘛。”我纠结啊！父亲大人一句话将我扼杀了啊！那是我为了包寿司特别煮的啊！不是剩饭啊！你吃的剩下那锅我包寿司没用完的那个才叫剩饭啊！咳咳，忍不住咆哮“包寿司的孩子你伤不起啊”！不过那时第一次包得很难看，所以不怎么开胃吧。多做几次才会做得漂亮吧！看完了这本书我想我能做出来的唯一一种寿司大概就是黄瓜卷了吧！改日有空会淡定承上黄瓜卷照片。哈哈哈哈哈……再次感谢书中缘的好书！<http://www.douban.com/photos/photo/972306555/>黄瓜卷照片补上

9、感觉很好，只是因为本人对美食没有过多的研究，不能很深入地理解其中的各种技巧。不过作为一本美食介绍方面的书籍，这本书很完美。图片很美，而且介绍也很详实，尤其是关于寿司历史的介绍很流畅，加上适当的配图，让人仿佛徜徉在寿司的历史画卷中。如果有机会去日本旅行，品尝寿司，可以和老板聊一聊了，哈哈。当然，现在暂不考虑了。

10、寿司的主要特征是以简单为美味，以自然为美味，它是日本料理中具有代表性的美食之一，而且在世界范围内也受到越来越多人的喜爱，这本书虽然在介绍制作上稍微少了点，不过作为品鉴，寿司的历史，发展，种类等都值得学习，而且80多岁的作者那种细致严谨的职业态度，更可以作为我们的榜样。寿司的制作方法并不复杂，只要掌握好寿司的选料、配比和佐味料等几个方面，就能够制作出色香味形俱佳的寿司来，从这本书里可以见到非常全面的寿司用料的介绍，和做寿司时的关键注意事项，让人获益匪浅！

11、拿到书的时候，我在赶作业。在拍片子拍得喔头晕目眩，包裹拿在手里感觉很厚实。打开一看，包裹书的报纸还是日本的呢，可惜啊，我看不懂。因为作业，只是草草翻了一下，纸张质量很好，里面有好多鱼类啊~但是我觉得这本书可能只能是收藏了，在我家的使用价值可能不太高。就不说器具什么的，原料就没有啊，大多数都是深海鱼类，好吧，这本书我不能实际操作了，只能是作为了解寿司的书了。所以，就给大家详细地介绍一下这本《寿司品鉴大全》。书一共有五个章节，第一章是“寿司的世界”说的是寿司的历史以及各个种类寿司的粗略介绍，并配有寿司图片，以帮助我们了解寿司。以前一直以为有糯米卷起来的就是寿司，后来看日剧才知道并不是这样。寿司的主要原料除了米饭然后就是各种海鲜了，小小的一块肉搭配着糯米，不知道是什么滋味。但是，对于我这种大胃口，我很怀疑日本人到底要吃多少才能吃饱的。第二章是主要将寿司制作的秘籍。这一章对于那些要实际操作的人很是重要啊。这里主要是对寿司饭与鱼类进行操作。制作美味的寿司，原料的选择是重要的，同时如何调制，如何切割等等也是十分重要的。在原料的准备工作的好了之后，如何捏握也是重要的，我记得当时我看日剧时，有两种寿司的制作方法的。可是现在不记得了。第三章讲的是重要的配角。对于寿司店来说，寿司的完成度并不仅仅依靠寿司饭与鱼类，配角同样也是做成精美寿司的重要成分。芥末，生姜，茶，湿毛巾这些都是重要的环节。芥末的选择，生姜的腌制，各种工具如调料盒，配菜箱，手醋，还有各种酱汁，汤汁的制作。第四章是说寿司店的环境。寿司店的寿司台，餐筷，擦手巾，茶具，布帘。。。。这些都是寿司店的一大特色，一来到店内就有一种不一样的氛围，不一样的感觉。第五章就是说的寿司工匠的心得了。我觉得，如果你想成为一名寿司大师的话，这一部分还是很重要的。美食，其实并不仅仅是食物的味道，更重要的是制作者的心得。有一颗喜爱美食的心，你手中的食物就一定会有人喜欢的。最后，我想说。我对生的东西真的没有什么兴趣啊。我想，如果我去日本，只能吃拉面和咖喱饭。以及各种小吃，甜点（我对这个最感兴趣的，下午茶啊~）

章节试读

1、《寿司品鉴大全》的笔记-第130页

有許多江戶前風格的壽司店，即使是在室內，也會在壽司台上方掛有布簾。（暖簾）布簾在每年春秋兩季進行更換。從5月到9月，使用不經漂白的麻質布簾，而從10月到次年4月，使用的布簾是靛藍布制成的。麻質布簾每兩年更換一次，而靛藍布簾則是從店鋪開業以來一直使用至今。

2、《寿司品鉴大全》的笔记-第1页

看过这个的视频才看的书，既满足吃货的感官享受，又被小野二郎的工作姿态所折服。也许正因为如此，人们会等上一个月只为了入口那一瞬的满足感，可理所当然的消费实在是太高。终归一句，一个完美的寿司饭和奇妙的鱼肉组合，一个慢节奏有洁癖价格高昂的店铺，只为最适合的顾客而准备。

3、《寿司品鉴大全》的笔记-第10页

鮓：将鱼切碎，撒满食盐腌渍发酵后的食物。——《尔雅》

鮓：将鱼用食盐和米饭一起腌制之后用重物压实发酵而成的食物。——《说文解字》

维基日语里寿司的解释为：

寿司（すし、鮓、鮓）と呼ばれる食品は、酢飯と主に魚介類を組み合わせた日本料理である。

4、《寿司品鉴大全》的笔记-第1页

他的持之以恒'精益求精'他的成功是必然'

《寿司品鉴大全》

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