

# 《成为日料达人》

## 图书基本信息

书名：《成为日料达人》

13位ISBN编号：9787532159582

出版时间：2016-6

作者：[日] 辻芳树

页数：200

译者：徐奕

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)

# 《成为日料达人》

## 内容概要

加州卷算是日料吗？

怀石料理的前身是中国素食？

日料将不再属于日本？

培养了众多米其林三星厨师的烹饪学校校长，为你解答一切关于日料的迷惑。

跟随本书，探访全球最佳餐厅亚洲第1的“NARISAWA”、米其林三星餐厅“银座小十”、世界名厨为之倾心的“草食中东”，以及每个月只营业20天、得提前一年预订、只有两张桌子的怀石料理店“壬生”。

你准备好打开你的味蕾了吗？

# 《成为日料达人》

## 作者简介

辻芳树，1964年生于大阪，12岁起赴英、美学习。父亲是著名料理学者辻静雄，1993年辻芳树继承父亲遗志，成为辻调烹饪学校校长、辻调集团代表。辻调烹饪学校被誉为世界三大烹饪学校之一。

# 《成为日料达人》

## 书籍目录

在纽约街头/为什么会爆发日料潮?/伦敦的炸鸡排咖喱饭/外国人的梦想/一味丢人的日料体验/没有令人满意的菜单/冷冷清清的餐桌/普安夫人和名厨博古斯也反应冷淡/日料将去何方?

### 第一章 “加州卷”是日料吗?

黑暗中尝料理/源自泥土的料理/加州卷的出现/与早期品尝日料时的区别/饮食文化的全球化/日料走向世界的三个变化与改观/探索日料的界定/欧美人憧憬的“减法美学”/走向世界所须的操作/“一风堂”的挑战/拉面如何变换/“回转寿司”失败的原因/NOBU餐厅成功的原因/清酒走向世界/清酒遇见法国菜

### 第二章 日料原本是混合动力

加州的全日本团队/远东的食物列岛/世界首屈一指的渔场/富有地域性的乡土食品/受到大陆国家的影响/巨大文明的影响/向“和风”文化转变/锁国政策使饮食文化得以稳固/江户是一个大市场/快餐寿司的诞生/茶汤和怀石料理/高识字率是各种烹饪书籍出版的背景/诞生了“和”“洋”对立的概念/米其林日本分册的特征/日本调理师学校的课程也很丰富/“NARISAWA”饭店的尝试

### 第三章 有必要做“美食指导”

品不出汤汁的滋味了吗?/口味需经过三代才能形成吗?/培养日料的审美观/争做最美味的料理/料理是综合的艺术/用心品尝/健康管理/饭店间的轮换/日本中间层的料理师傅水平高人数多/不懂时令的年轻人/什么是美食指导?/猜猜料理师傅的年龄/口味学习/套餐的华彩与铺陈/发掘对料理的共同语言/调动料理师傅的积极性

### 第四章 看见日料精髓的瞬间

坚定的料理师傅/主菜是米饭和沙丁鱼干/一道菜配一种酒/蔬菜会向你倾诉/从日本到西方,再从西方到日本/骄傲又平和地生活/做出完全会员制的选择/蚕豆街道/信念与进步/年轻点心师的转变/见到她粗糙的双手知道她是真心的/设立了一个新品牌/追求被大家接受的口味/色彩感的深层含意

### 第五章 在纽约制作正宗的怀石料理

治安最差饭店最好/在家庭聚会上相识/“我想开一家日料店”/在教育第一线接受商业考验/谁来做?怎么做?/浓烟与伊梅尔达夫人/连续不断的失败/店名来自涂料店/以正统日料取胜/也会采用番茄做的汤汁/评论家如何评价/不提供寿司/提高服务质量/日料向海外发展的艰辛/享受不断调整的团队

# 《成为日料达人》

## 精彩短评

- 1、看完只有一个念头，去日本吃正宗的怀石料理
- 2、日料文化博大精深，作者以在美国如何开日料店为切入口，比较有创意。也透露了很多日本文化的影子。作为比较偏科的书，可以说，读了会有更多的体验。文笔一般，毕竟是料理界的人，拿勺子比拿笔多吧。推荐
- 3、翻译略渣。
- 4、在台湾这书叫做《和食力》。
- 5、翻得不好
- 6、中文书名什么鬼……幸好我翻开看了一下。作者心态挺开放的挺好的
- 7、看了这本书，我都想做饭了。
- 8、这种装逼的书实在不适合我看。活脱脱一个狭隘的日本人
- 9、八岁时就被父亲口味训练，拿汤木贞一来练嘴！作者以全球视野谈日本人所不知道的他国的日料。保罗·博古斯1960年代新法餐运动，轻口味、少食量、低热量，用黄油鲜奶油取代黄油沙司。因时因地不断变换才能生存。日料带有强烈的民俗性和泛灵论宗教色彩。
- 10、这个出于营销考虑的自作聪明的中文书名差点糟蹋了这本好书，原始书名“和食の知られざる世界”才能真正表达出这本书的本意。

# 《成为日料达人》

## 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)