

《和菓子職人親授，60種日本歲時

图书基本信息

书名：《和菓子職人親授，60種日本歲時甜點》

13位ISBN编号：9789863640891

作者：渡部弘樹、傅君竹

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

內容概要

隨著春夏秋冬的更迭，呈現花鳥風月的變化，
和菓子職人與您分享美學與食感兼具的手作點心。
和菓子是日本食文化的代表之一，
「菓子」是日本人對果實、水果的統稱，
「和」則是指大和民族，以與西洋點心「洋菓子」區隔。
和菓子不僅僅是食物，更是表現四季五感的一種藝術。
在日本，和菓子與日常生活密切相關，
茶道中更經常以和菓子佐茶，
利用和菓子的甜味帶出茶的甘味。
品嚐融化於舌尖上的四季風物，
再輕啜一口清香，是極致的享受。
本書由和菓子職人渡部弘樹與傅君竹合作，
從內餡、外皮、技法到裝飾，均有詳細圖文解說，
只要掌握基本要領，
你也可以製作各式各樣精緻小巧的和菓子。

主要內容

- 一、將四季表情、花鳥風月的變化完美呈現的上生菓子，如春天的山櫻、夏季的朝露、秋天的紅葉、冬季的雪兔。
- 二、含水量較多、較不適合久放的生菓子，如季節性的櫻餅、京都風的抹茶拿鐵大福、夏日很受歡迎的水羊羹及黑糖蕨餅。
- 三、水分較少呈現較乾狀態的干菓子，如艷干錦玉、落雁。

本書特色

- 認識常用原料與基本器具
- 不添加防腐劑，以紅豆、白豆熬煮美味內餡
- 熟練基本動作與技法
- 貼心小叮嚀降低失敗率
- 在實作中體驗和菓子文化

名人推薦

【誠摯推薦】

- 梶山浩司（東京製菓學校校長）
羽鳥誠（東京製菓學校教育部次長）
関宗貴（日本裏千家茶道名譽師範教授、日本裏千家茶道正教授）
祝曉梅（日本裏千家茶道準教授、東吳大學推廣部日本裏千家茶道教室指導老師、日本裏千家茶道信義教室指導老師）
廖育卿（淡江大學助理教授、日本文化研究社指導老師）
台灣裏千家茶道北投協會

和菓子做為健康的甜點，漸漸受到世界各地的矚目，相信在台灣也可以獲得同樣的評價，更因此會有很多人對和菓子深感興趣。我相信這次的書，對想要更了解和菓子的人來說是很有幫助的。 梶山浩司（東京製菓學校校長）

我認為他們不僅在和菓子的製作技術上做研究，而是以食文化的觀點來專研，……和菓子有著能將製作者的個性表現於其中的魅力。這不只是和菓子的外觀設計，而是從面對食材的態度到發想的美學。

羽鳥誠（東京製菓學校教育部次長）
渡部弘樹、傅君竹兩夫妻在台灣，除了傳統的和菓子之外，還依季節使用了現有食材、加入當地文化，創作出美麗的和菓子。……歲時亭主人的用心創作，真的讓我覺得很出色。 関宗貴（日本裏千家茶道名譽師範教授、日本裏千家茶道正教授）

和菓子最能呈現日本茶道中強調的四季感，而且有很多人是為了和菓子來學茶道的呢！……歲時亭開

《和菓子職人親授，60種日本歲時》

設了日本和菓子的體驗課程，這也是在台灣的各大學推廣部中，第一次設有這種課程的創舉。 祝

曉梅（日本裏千家茶道準教授）

歲時亭系出日本製菓名家，自然承襲了大和民族在飲食文化裡對於專業的追求與執著的信念；而君竹與弘樹的兩雙巧手所揉合出的掌中乾坤，一如茶與湯的完美比例，調和出細緻而溫潤的口感，在主、客之間安靜並深刻地傳達「一期一會」的真意。 廖育卿（淡江大學助理教授、日本文化研究社指

導老師）

在細膩與專注所製作的上生菓子融入了茶人的執著與以客為尊之精神，讓在台灣的我們可以隨時享受到與日本一樣有著季節感與觸動五官的和菓子 台灣裏千家茶道北投協會

《和菓子職人親授，60種日本歲時》

作者簡介

渡部弘樹、傅君竹

台灣唯一致力於推廣和菓子文化的日本師傅 渡部弘樹，與其妻傅君竹兩人皆畢業於東京製菓和菓子本科，並取得日本和菓子技術專門士資格。

堅持保留日本傳統並追求創意創新，成為各大知名溫泉飯店、日本料理、日本茶館、茶道活動指定御用點心師傅，也至大學推廣部設立體驗課程。

於2011年創立「歲時亭和菓子」。

攝影者簡介

楊志雄

二十幾年的攝影生涯，在各媒體雜誌間遊走，喜歡拍攝不一樣的題材，嘗試不同的內容，不同的表現方式。喜歡在旅程中吃當地的食物，逛普羅的市集，體驗在地的生活。

現為自由攝影工作者image.mike@gmail.com

書籍目錄

推薦序

- ．滿足人心的和菓子（梶山浩司）
- ．融合日本與台灣文化的創新和菓子（羽鳥誠）
- ．日本文化的傳承（関宗貴）
- ．歲時亭和菓子於東吳大學推廣部的足跡（祝曉梅）
- ．融化於舌尖上的藝術品 和菓子（廖育卿）
- ．和菓子與茶道的共依共存（台灣裏千家茶道 北投協會）

作者序

- ．讓更多人愛上和菓子（渡部弘樹）
- ．與和菓子的緣分（傳君竹）

CHAPTER1關於和菓子

和菓子的由來

和菓子的種類

和菓子的四季五感

主原料

基本道具

基本餡料

- ．紅豆沙／白豆沙／顆粒紅豆餡／夾心紅豆餡／求肥

基本動作

- ．分割／包餡

CHAPTER2上生菓子

基本外皮與技法

- ．練切外皮／著色／漸層法

剪菊

- ．秋藏 あきくら
- ．黃華 おうか
- ．謚 ひつ
- ．太極 たいきょく

春の和菓子

- ．薔薇 バラ
- ．山櫻 やまざくら
- ．扇櫻 おうせん
- ．將離 しゃくやく
- ．牡丹 ぼたん

夏の和菓子

- ．青葉 あおば
- ．紫薇 サルスベリ
- ．朝露 あさつゆ
- ．夏菊 なつぎく

秋の和菓子

- ．紅葉 もみじ
- ．秋櫻 あきざくら
- ．稻雀 いなすずめ
- ．柿 かき
- ．凜菊 りんぎく

- ・乙女菊 おとめぎく
 - ・栗 くり
- 冬の和菓子
- ・雪印 ゆきじるし
 - ・枯葉 かれは
 - ・雪椿 ゆきつばき
 - ・橘 みかん
 - ・橙實 かじつ
 - ・雪兔 ゆきうさぎ
 - ・鈴鳴 すずなり
 - ・長壽 ちょうじゅ
 - ・富士山 ふじさん
 - ・寒椿 かんつばき

CHAPTER3 生菓子

餅菓子

- ・櫻餅 さくらもち
- ・青柚 あおゆ
- ・草餅 くさもち
- ・御萩 おはぎ
- ・福柿 ふくがき
- ・草莓大福 いちごだいふく
- ・抹茶拿鐵大福 まっちゃラテだいふく

蒸菓子

- ・可可時雨 ココアしぐれ
- ・櫻饅頭 さくらまんじゅう
- ・蕎麥金團 そばきんとん
- ・蒸吟醸 むしぎんじょう

焼菓子

- ・桃山 ももやま
- ・味噌松風 みそまつかぜ
- ・味噌焼 みそやき
- ・一口餡焼 ひとくちあんやき
- ・芝麻球 ごまクッキー
- ・芋金鰐 タロイモきんつば

流菓子

- ・小豆羊羹 ようかん
- ・小豆水羊羹 みずようかん
- ・櫻雪羹 さくらのあわゆきかん
- ・緋玉 トマトかん
- ・百香果道明寺羹 パッションどうみょうじかん
- ・心太 ところてん

練菓子

- ・蕨饅頭 わらびまんじゅう
- ・黒糖蕨餅 こくとうわらびもち

第四章 干菓子

- ・和三盆 わさんぼん
- ・艶干錦玉 つやぼしきんぎょく

《和菓子職人親授，60種日本歳啓

- ・雲錦 うんきん
 - ・落雁 らくがん
 - ・寒氷 かんごおり
- 收回

《和菓子職人親授，60種日本歲腎

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