

# 《和果子》

## 图书基本信息

书名：《和果子》

13位ISBN编号：9787513322791

出版时间：2016-10

作者：薮光生

页数：192

译者：虞辰

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)

# 《和果子》

## 内容概要

剔透如玉的羊羹，翠绿喜人的草饼，外酥内糯的最中，诗意风雅的水无月……一枚小小的和果子里，有四季风物，也有和歌俳句。

百余品和果子，不仅展现了对季节时令的细腻感知和敬重遵从，还蕴含着对文化、人心的朴素感悟。每一枚和果子，都是一个方寸间的日本。

# 《和果子》

## 作者简介

藪光生

全国和果子协会专务理事。积极对和果子业界进行经营指导的同时，大力开展演讲、教育等活动。现兼任日本果子教育中心副理事长、专门学校讲师等职。

果子制作

梶山浩司

日本和果子协会“选·和果子职”审查委员、东京制果学校校长。

羽鸟诚

日本和果子协会“选·和果子职”审查委员、东京制果学校教育部长。

小林纪夫

日本和果子协会认定“优秀和果子职”、东京制果学校课长。

长谷川献

日本和果子协会认定“优秀和果子职”、东京制果学校教材主任。

# 《和果子》

## 书籍目录

前言

和果子的历史

第一章 体现季节之美的和果子

第二章 日常中的新鲜和果子

第三章 日本各地的传统和果子

后记

# 《和果子》

精彩短评

# 《和果子》

## 精彩书评

1、记得读《红楼梦》时，书中常说给孩子抓果子吃，最初以为就是水果，后来发现泛指糕点零食。《和果子》就是说日式点心了（其中大部分是茶点），200来页的小书，基本是图片文字很少，大半个小时就能翻看完。书中展示了各种“色香味形意”俱全的点心，用朋朋的话说：“看得我都馋了！”让我意外的有几处：1、有的点心异常精致，尤其是外观，非常像艺术品，赏心悦目，让人不忍下口！2、受中华文化影响，和果子对应了四季的变化和不同的节气，讲究时令，比如樱花季节的樱饼，造型很像儿时吃的桐子粿（用桐叶裹着的糕点，小街边上挑担卖的，没樱饼那么精致）。3、因为含糖量和做法不同，有的适合当天吃有的适宜隔日吃，据此衍生了很多品种，各地不同的老作坊都有自己的招牌点心，世代相传，让美食在传承中益发丰富。

# 《和果子》

## 章节试读

### 1、《和果子》的笔记-第32页

详细的介绍了和果子的原料、做法和工具，等有时间的时候一定要好好学学

# 《和果子》

## 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)