

《蔡澜食单·日本卷1》

图书基本信息

书名：《蔡澜食单·日本卷1》

13位ISBN编号：9787547404706

10位ISBN编号：7547404707

出版时间：2011-10

出版社：山东画报

作者：蔡澜

页数：268

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.tushu111.com

《蔡澜食单·日本卷1》

内容概要

《蔡澜食单:日本卷1》内容简介：蔡澜先生数十年心血之作，饮食文章汇编。领略蔡澜先生生活哲学，将食物视为老友，执著如一，爱生活，爱美食。

对于食物，我只分好吃和不好吃，不会用很多花巧的词句去形容。友人批评我的文字不能嚼噬，我一笑置之，嚼噬的应该是食物呀。这一辑书，只是我个人的记录，希望能反映我这个年代的人，吃过的是什么东西，就此而已。没有什么文化价值，看与不看，无所损失，特此告知。

《蔡澜食单·日本卷1》

书籍目录

东京篇 禅味 豪华东京旅 红灯笼 IZUMI 笹乃雪 竹叶亭 鳗鱼人 野田岩 土鳎料理 平家 豚记 田舍家 肥婆小料理 元祖鲸屋 美依屋 几家名店 大渔河豚 日比谷公园野餐 中华料理 庆乐 贱货 顽固寿司 一风堂 镰仓 感情 佐加和 鬼怒川 圆满 樱桃大盗 西瓜大盗 烧卖 Sushizanmai 诚 料亭 土瓶蒸 日本米 正统的寿司 鲷 笨面 小小烧鸟店 蟹痴北海道篇 拉面横丁 拉面街 蟹将军 清福 御袋食堂 小樽鱼市 游果园 鲑鱼之乡 函馆朝市 道南食堂 抵达 蟹声 好年 鹤雅 小池商店 饱 二叶 海老天京都篇大阪篇名古屋·伊势篇横滨·新泻篇

章节摘录

版权页：插图：他没歇下工作回答：“烧鳗鱼，一定要给心机。刚刚熟最好吃。”在日本住久了，当然尝试过其他人家的鳗鱼，做一比较，还是要去他家吃。原来这种叫蒲烧的艺术非常深奥，先选最佳的鳗鱼，削开、蒸半熟，再拿来炭上烤。烤时加甜汁，由大量的骨头和昆布等熬成，并非只下糖那么简单。“真正的日本鳗鱼已濒临绝种了，现在把日本鱼苗拿去台湾养大，再运回来日本湖泊中养殖，肉粗了许多。”最后一次见到他时，他那么告诉我：“鳗鱼绝种时，也是我死的时候。”是的，鳗鱼吃得多，便能比较出它的滋味。第一，一定要肥要厚，脂肪混入肉中，细嚼后那股甘美是难于用文字形容的。第二，皮要更肥，油质更多，才是最上等的。我们中国人吃红烧鳗，头那截最贵，也是因为都是皮的关系。身体那截，皮只有一圈。鳗鱼皮是鳗鱼的精髓，烧得过熟太硬，生则发腥，最难控制。第三，米需选最精最肥大的新泻米，才能炊出一粒粒圆圆胖胖，样子像珍珠的饭来，给鳗鱼汁包着，还能发亮，才是最高境界。第四，是吃鳗鱼肠和肝，用支竹签串起，烧得半生不熟最香。给胆污染到的苦味，变为甘味。烧法分蒲烧和白烧，前者加甜酱，后者蒸熟后烤，下点盐好了，其他不用。吃时撒上一点山椒。这也极有研究，好的山椒能把鳗鱼的滋味一带就带出来。

《蔡澜食单·日本卷1》

编辑推荐

《蔡澜食单:日本卷1》：最齐全、最强势、饮食百科全书！

《蔡澜食单·日本卷1》

精彩短评

- 1、这本蔡澜的日本美食主题书，开本小巧，配了很多修饰精当的图片，可以当做随手一翻的小书，更有可能成为消食开胃的山楂丸儿
 - 2、地地道道介绍了日本的饮食
 - 3、基本上每篇文都有图片，不过也是做半日的消遣，快的话一个小时能看完，无需再翻
 - 4、了解日本食文化
 - 5、书是正版，喜欢蔡澜的推荐购买
- 现在当当搞的活动确实很好，给家里LD和宝宝买的书都很高兴
- 6、有时间去的话，会按书索引，尝遍美食，体验一把
 - 7、去济南看的，路上被馋的不行，到了酒店正好边上有个当地有名的日料店，可惜不仅酒贵的紧，东西也很一般。我的胃被然惯坏了。
 - 8、这本书介绍地还挺详细，还附了餐厅的地址和电话。就是有些语句看上去不太通顺
 - 9、和我想的有点不一样，都是关于吃的一些随笔，虽然蔡澜先生说这套书没什么文化价值，而且有的文章在他的其他书中看过，可是还是很喜欢看
 - 10、中国卷的姐妹篇
 - 11、有机会去日本试试……这书出版社做的不太用心……
 - 12、蔡澜品味 回味无穷
 - 13、应该买卷2
 - 14、轻松，好看
 - 15、图片好好吃
 - 16、有种不去学日语尝不到好日料的紧迫感。
 - 17、喜欢，读蔡老的书很爽快，但他的文字不是用来咀嚼的。
 - 18、跟蔡澜的另外一本叫日本美食地图的，多编文章重复，建议读者只买其中一本就可以了
 - 19、蔡生一贯的随性风格，没什么可说的，我就是喜欢。
 - 20、对蔡澜先生的崇敬又多了一分。饕餮文人，幽默又睿智，平和而练达，真潇洒。
 - 21、蔡澜美食系列，文字活泼有趣
 - 22、去日本的话，按书寻店，也是一美事
 - 23、好看，“好吃”。
 - 24、此套书都尺寸不大，拿在手里感觉正好。
 - 25、看多了就感觉不行了，和他的其它书有点重复
 - 26、对于食物，我只分好吃和不好吃，不会用很多花巧的词句去形容。友人批评我的文字不能嚼噬，我一笑置之，嚼噬的应该是食物呀。这一辑书，只是我个人的记录，希望能反映我这个年代的人，吃过的是什么东西，就此而已。没有什么文化价值，看与不看，无所损失，特此告知。这可真应了那句话：书是好书，蔡是好菜！
 - 27、是我想要的那种书，个人随笔加上对食物的介绍，让人不知不觉想看下去，看完后还有意犹未尽的感觉
 - 28、看完以后对日本的食物大都没兴趣了，有点兴趣的就是鳗鱼饭…
 - 29、看简介说这是先生数十年心血之作，这么个心血法想必大家都会很愿意。
 - 30、很好，喜欢作者的书。
 - 31、一贯的好看~
 - 32、南图借出。博文以广志。
 - 33、精典读物，推荐！！！！
 - 34、想打三星的书。先生的胆量实在让人佩服，给四星。日本人吃的东西真不是人吃的，从饮食研究文化，我觉得，对于我来说，是捷径。
 - 35、生吃的艺术，拉面与咖喱，文化的外现。要做谦谦小饕
 - 36、看看而已，看过就没用的书~~
 - 37、蔡澜食单：日本卷1
 - 38、这书也太贵了吧……

《蔡澜食单·日本卷1》

- 39、很好，了解了日本料理不仅仅是寿司，不过说来说去虽然天价，也不过就那么几道菜。蔡澜的文倒是有趣，还有篇篇有价格参考也不错，就不知现在物价又涨了多少。
- 40、蔡澜的又一可爱的美食书，总让人阅读起来舒服得很，即口馋了又能学到东西——开本很小，太方便带在身边闲暇时阅读。
- 41、很好正版，孩子很喜欢。
- 42、平凡的食材，品出门道方是高。
- 43、LG和我都喜欢的一本书，还会买其它卷
- 44、正如蔡先生自己说的：“这一辑书。。。没有什么文化价值，看与不看，无所损失，特此告知。”此书读起来毫无负担，实乃“治愈系”丛书。
- 45、旅行即修行，修行即美食。攒足钱再去岛国吃到翻白眼。
- 46、读过了。
- 47、不错！虽然中国人可能有个仇日情结，但是日本的饮食还是很不错的。
- 48、非常好的饮食书，看完食指大动！
- 49、日本美食参考！
- 50、也就是过过瘾，如作者所说，没什么料。
- 51、。。。蔡大爷您这么炒冷饭就太特么不厚道了吧！
- 52、嗯，本来就喜欢各种吃，何况蔡澜的文字真的很活泼有趣。
- 53、日本菜，一直都是精品菜系的代表，这本书把日本的美食写的很详细，很精彩
- 54、美食记忆
- 55、对河豚的认识上了一个台阶，日本人真是什么都敢吃呢，连河豚肝都不放过。。。记得蔡澜说日料最好吃的NO1是天妇罗，其次是鳗鱼饭。这还真不认同
- 56、很想换蔡澜食单系列！！
- 57、篇幅很小，比较写实，不会对食物加以很多修饰描写，很多是料理店的介绍，以及去吃的过程的小记，个人对书中的描写的日本文化比较感兴趣

1、蔡澜食单分为中国、日本、东南亚，甚至于世界各地。用他自己的话说，“老实说，我并不会吃。我只懂得比较。觉得在住宅附近吃一碗平凡的云吞面，不如加点努力，走到远方，吃一碗更好的。”在这个层面上，他确实实践了自己说过的话。蔡澜的文和他的嘴一样，深不可测。形容起人和食物，豁然纸上，放佛亲历，并且经常能见微知著，在平常中悟哲理。他是个日语通，年轻时又在日本居住过，还差一点娶了日本老婆，所以对日本的大小饭馆说起来头头是道。印象最深的是他写日本人做鱼生的残忍和对河豚这种毒物以及白子（河豚精子）的崇尚。烤白子、生吃白子、白子酒，怎么BT怎么来。“失恋33天”里黄小仙知道自己吃了白子之后呕吐欲绝的表情就可以理解了。

2、时代在变，人们购买物品的习惯也在变。曾经买书是要往书店跑的，看到不错的封面、有趣的书名就想信手翻阅，或读会儿序言，或瞟一眼目录，浏览一下内页，在确认是否有所需求的情况下，才会掏出腰包……现在网购得普及已经开始慢慢吞噬过往的某种记忆——一个模糊的标题，一张漂亮的封面，许多推荐的广告语，买家的花与鸡蛋，打折、促销的信息，不买白不买噢！来吧！！做选择吧！！按一下购买……在断断续续看完本书后，我只能说，如果当初我是在书店中寻书，铁定是不会相中这本食之无味弃之可惜的“食单”的。还是让我来谈谈这本书吧……蔡澜何许人也？美食家、笔杆子、好色之徒，其余吾人不知也。单说本书内容，文章质量参差不齐，偶尔会有在看《深夜食堂》的感觉，可与“食堂”相比，“食单”只写了“啥”，至于这个“啥”具体咋样，不可知也。虽然每篇短文相对独立，可在那些文中时常出现重复或类似的话语，这些短文莫不是蔡先生的微博或曾发表过的文字在粗糙整合后以书籍方式出版，重现在各位食客的面前的吧！？这类想法层出不穷。对于本书的编辑来说，本书还真是一个轻松的工作啊——有些日语假名有错，书中许多日元价格都是以港元计算，可是以哪一天的汇率为准不可知也。本书许多地方读得很累，这或许是大陆和香港有着某些文化区别造成的吧，为什么编者不能加个编者按呢？大概是因为加了编者按，编辑的工作量就上去好几倍了吧……确实有读“天书”之感啊……（“轮到淘杰，他说：‘干脆叫《饮食天书》！’”——摘自《为蔡澜食单作序》）关于设计封面选图还是比较吸引食客们关注的，标题文字处理得也有点意思，本系列的色彩运用也恰当。但封面文字空间关系、文字大小等还需斟酌。封底文字者，广告语也，言过其实甚矣！本书开本设定得很好，拿在手里很舒服，有种拿漫画轻松阅读的感觉。内页设计零碎而啰嗦，图片质量好坏不一，处理图片的方式华而不实，抠图做的都不到位，还会出现选图和文章内容不符的情况，这类图文结合不单没有代入感，反而让读者觉得出戏。胶装加四色印刷，这或许就是价值“42元”的原因吧，如果更合理利用版面空间，将书做更薄处理，把价格控制在15~20元左右，我还是会考虑继续购买的。但以目前的状况来看，我是不会再为这个系列多出一分钱了。

章节试读

1、《蔡澜食单·日本卷1》的笔记-大阪

大阪

八爪鱼球

团子

冈山的白桃、“马士各”葡萄

山瑞 神田川、京都的大市

河豚 有ber的月份最美味（同生蚝）

蟹道乐的巨蟹

立饮屋

美美卯的乌冬面

寿惠广的寿司

关西机场13家食肆首推顽固寿司

电热水壶煲鸡汤

《蔡澜食单·日本卷1》

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.tushu111.com