

《日本料理神髓》

图书基本信息

书名：《日本料理神髓》

13位ISBN编号：9787208138834

出版时间：2017-1

作者：[日] 小山裕久

页数：272

译者：赵韵毅

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

《日本料理神髓》

内容概要

分辨每一条鳗鱼、每一锅高汤的不同滋味，修炼可以锁住食材切口水分的刀工，烤出外皮酥脆、肉质软嫩鲜甜的香鱼，寻找能够带出食材原味的微妙酸度，表达白饭的乐趣，等待柿子最美味的时刻来临，让菜单成为令人喜悦的安排...日本料理的神髓究竟是什么？以日本美食征服世界味蕾，坐拥东京米其林指南“一门天下”盛誉的传奇料理人小山裕久，用他从业三十年的经验和热情娓娓讲述——美味的顶点只在一瞬间，而料理人的毕生追求，就是让这个瞬间在客人的口中绽放。

《日本料理神髓》

作者简介

小山裕久 (1949-) 日本百年料亭“青柳”主厨，出生于日本德岛县，自家经营日本料理店“青柳”，曾在日本三大料亭之一的“吉兆”修习厨艺。他善用四国地区丰富的渔获食材，加上自己的精致厨工，持续创新日本料理，成为日本饮食界的传奇人物，被媒体誉为日本料理神人。法国的米其林三星餐厅“Spoon”中有一半以上的菜单都是由他设计，东京获得米其林星级评定的餐厅中有三家的主厨是出自他的门下。

书籍目录

推荐序一 日本料理的美味心经 韩良露

推荐序二 在简约里追求极致——日本料理 叶怡兰

前言

楔子

壹 料理的思考模式

一 领会日本料理的真实面貌

二 菜单的准备功夫

三 高汤的制作

四 如何讲究刀工

五 烧烤的诀窍

六 如何让菜单更多元化

七 蒸、炸

八 何谓“炖煮”

九 醋的特性及功用

十 白米和白饭

十一 自然的甜味

十二 如何学习真正的日本料理

贰 名师的金玉良言

汤木贞一 & 德冈孝二

田崎真也

石锅裕

贝尔纳·卢瓦索

陈建一

贝尔纳·帕科

三国清三

若埃尔·罗比雄 & 山本益博

结语

尾声——与田中康夫的对谈

《日本料理神髓》

精彩短评

《日本料理神髓》

精彩书评

1、事实上，已经无法再完成显而易见的进步。渐渐地在每一个平淡的日子中，必须为自己不断重复的工作设定目标。日本料理所代表的就是每一个小细节的质量。即使使用相同的材料去熬同样分量的高汤，今天的汤和昨天的汤一定会有些不同。料理这种东西，并不是做习惯了就能做得好吃。因为不管是谁，都是以眼前看得见的目标为起点的。许多致力学习料理的人只是一味学习名师的做法，但是却找不到属于自己的味道。与其花时间去钻研锅里剩余的汤汁，试喝主厨所煮的汤，品尝前辈的调味，还不如花时间去确认自己所做的事是否正确。生鱼片这道料理却是得想尽办法保留住食材的美味和水分，切片的时候得尽量不让调味料浸染到食材。料理的工作交给素材和刀刃决定。如果想让自己从进三步变成进四步，推三步变成退两步、退一步，最大的关键应该在于不管是处理香鱼、海鳗，还是在处理鲷鱼的时候，究竟怎样集中全力。只有不断地练习、这跟有没有知识或是食谱没有任何关系。通过训练，让自身的肌肉自然而然地记得这些动作。我不管去什么地方，都会很努力，也会认真学习。一旦变成了老师，自己的作品就会失去原有的优点。而像鲁山人这样的大师所制作的陶艺品拿来盛装食物，会让食物的美味加分。希望小山师傅可以做到这点。不管是什么年代，那些每天现熬高汤的人还是持续每天熬煮。应该说是文明越进步，反而使得料理技术越退步。所以使用的餐具器皿还是越简单越好。到底怎样才算“切得漂亮”，最初可能是刀子不会切到骨头，接着，下一次是要让鱼片切完有光泽。但是即使到了这个境界，一般客人根本没办法体会差异何在。如果不这样一直训练自己提升技术也是不行的，料理的基本功不够扎实，就会让料理的架构全盘崩溃。

章节试读

1、《日本料理神髓》的笔记-第32页

究竟什么是鸭儿芹的美味？鸭儿芹本身的味道并不强烈，特点在于香气以及爽脆的口感。为了展现这样的特点，火候最好是“外层稍微烫过但中间还是生的”。

《日本料理神髓》

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