

# 《和食力》

## 图书基本信息

书名：《和食力》

13位ISBN编号：9789864080873

出版时间：2015-11

作者：[日]辻芳樹

页数：224

译者：蘇曄婷

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](http://www.tushu111.com)

## 書籍目錄

### 序章 和食驚人的普及率

在紐約街角 / 為何風靡全球？ / 倫敦的炸雞排咖哩 / 外國人的嚮往 / 「丟臉」的和食體驗 / 挑不到滿意的菜色 / 尷尬貧乏的一餐 / 連普安夫人與博庫斯都難以倖免 / 和食將何去何從？

### 第一章 在「加州」也有和食？

黑暗中的料理 / 從泥土孕育而出的菜餚 / 加州卷的誕生 / 和老一輩人的差異 / 料理文化的全球化 / 和食邁向世界後的三個變化 / 嘗試「怎樣才能稱作和食」 / 受歐美崇尚的「減法美學」 / 進軍國外所要做的功課 / 「一風堂」的挑戰 / 「拉麵」該如何轉換？ / 「迴轉壽司」慘敗的原因 / 「NOBU」成功的要素 / 將清酒推向世界 / 日本酒與法國料理的邂逅

### 第二章 和食是多元融合的料理

加州的「All Japan Team」 / 遠東的「食之列島」 / 世界數一數二的漁場誕生 / 充滿地方特色的鄉土料理 / 來自大陸的影響 / 龐大文明的潛移默化 / 回歸「和風」 / 因鎖國而文化定型 / 江戶的大型市場 / 速食「壽司」的出現 / 茶湯與懷石料理 / 高識字率催生食譜 / 「和」與「洋」對立概念的產生 / 日本版米其林的特色 / 多樣化的廚藝學校課程 / 「NARISAWA」的嘗試

### 第三章「美食導師」的必要性

知道高湯的滋味嗎？ / 味覺三代？ / 磨練和食的鑑賞力 / 以最好的為指標 / 料理的綜合藝術 / 品嚐時有些事要謹記在心 / 健康管理 / 店的循環 / 日本擁有優秀的青生代師傅 / 不知當季食材的年輕人 / 何謂指導？ / 猜猜廚師幾歲？ / 學習調味 / 為套餐安排高潮 / 找出料理的共通語言 / 發揮廚師的熱情

### 第四章 窺見和食精髓的剎那

堅定不移的廚師們 / 主菜是烤沙丁魚、白飯與醃菜 / 一菜一酒 / 與蔬菜對話 / 從日本到西洋、從西洋到日本 / 驕傲但謙虛地活下去 / 選擇完全會員制 / 蠶豆街 / 自信與進步 / 年輕糕點師傅的轉身 / 傷痕累累的手展現出的「認真」 / 創立新品牌 / 追求能夠接受的味道 / 色彩學的深奧

### 第五章 在紐約推出道地的懷石料理

最差的治安與最棒的店 / 在家庭派對上相遇 / 「我想開和食餐館」 / 讓教育與商業考驗接軌 / 該由誰，又要如何製作？ / 煙與伊美黛夫人 / 排山倒海的失敗 / 從油漆店取名 / 以正統和食決勝負 / 使用蕃茄高湯 / 評論家怎麼看 / 挑戰不賣壽司 / 提高服務品質 / 向外國文化發聲的困難之處 / 享受拉鋸的團隊合作

# 《和食力》

## 精彩短评

1、以洋写和，很特别的视角。行文特别流畅凝练，翻译水平很棒。

# 《和食力》

## 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](http://www.tushu111.com)