

《鐵路便當之旅 2》

图书基本信息

书名：《鐵路便當之旅 2》

13位ISBN编号：9789861190464

10位ISBN编号：9861190465

出版时间：2007年1月30日

出版社：東立出版社有限公司

作者：監修：櫻井寬,作畫：早瀨淳

页数：120頁

译者：方郁仁

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

《鐵路便當之旅 2》

內容概要

大介結束環遊九州的旅行之後，來到了四國。他在這裡遇到正在努力準備考試，並且來到四國進行聖誕巡禮的美希。就在大介的帶領之下，美希看到許多之前沒有注意到的美景，也品嚐到許多好吃的鐵路便當，讓美希漸漸改變想法……

《鐵路便當之旅 2》

作者簡介

櫻井 寬：1954年生於長野縣，昭和鐵道高中，日本大學藝術系攝影科畢業。於出版社攝影部任職之後，1990年獨立成為攝影記者。1994年，以[鐵道世界夢紀行](Travel journal)獲頒第19屆交通圖書獎。2004年，除了奈良縣的櫻井線之外，已經搭完所有JR路線，目前正在挑戰品嚐全國所有的鐵路便當。

代表作有[東方快車之旅](世界文化社)，[日本列島鐵道之旅](小學館)等。

早瀨 淳：出身地：東京都町田市。9月2日生。代表作有[電視臺風雲]，[東京爆彈]，[出去走走吧！]，[愛在生死交叉點]（雙葉社），[律師TASUKE]（芳文社）

《鐵路便當之旅2》

精彩短评

- 1、可惜豬頭爛子不養眼啊
- 2、最帶味的还是老式铁路之旅阿
- 3、很高雅的味道究竟是什么味道==
- 4、不光是讲便当，还有铁路的知识和附带去到地方的知识。看了好饿。一口气看了7本，唯独对里面老是出现美女旅客相陪一起旅行的桥段，还有主角会出现的偶尔的互动觉得略烦，摆明就是已婚大叔的心灵自由未婚之旅啊=_=
- 5、男主你总是一副让我担心你会不会出轨的样子.....吃的部分还不错。
- 6、一路就算有美女相陪卻一直想著吃的大叔.....太太請放心！（話說也應該是很擅長料理的太太吧^^）看到第2卷發現，比起料理漫畫，鐵路才是真正的重心吧.....【突然覺得很對不起作者是怎樣

《鐵路便當之旅2》

精彩书评

1、1 アンパンマン弁当（面包超人便當）@四國主要駅（高松レール弁当）1050円 炒飯、毛豆、果冻、炸鸡块、炒面、酱油、酱汁罐、热狗2 祭り寿司@岡山駅（三好野本店）2500円 醋腌日本马加鱈、炖香菇、醋腌青花鱼、炖虾子、醋腌日本下鮭魚、寿司饭、蛋丝、莲藕、生姜、炖贝肉、炖成星鰻3 牛肉弁当@米子駅 840円 牛肉、牛肉酱、腌白萝卜、紫苏海带、凤梨、櫻桃、芹菜、饭、蛋丝

2、看到第2卷突然發現，比起料理漫畫，鐵路才是真正的重心吧.....【突然覺得很對不起作者是怎樣.....記錄格式【車站（賣店）・便當名價格】背景資料、來歷與特色。菜色（特色）。米飯的特點。【松山車站（鈴木便當店）・醬油飯730円】除了酒腌醬菜，別的菜味道都不重，這樣就很下飯，考慮得非常詳盡。便當裏面充滿了不會讓人吃膩的好點子。雞肉、酒腌醬菜、竹筍、蓮藕、山菜、燉香菇、蛋絲。醬油飯，配櫻桃。【今治車站（二葉）・瀨戶押壽司1160円】流行於日本關西的押壽司，也稱為箱壽司，是將醋飯與醃漬過的海鮮放入小木箱中，再使勁壓緊成立方體，最後切成一口大小的塊。在來島海峽捕到的鯛魚是「魚之帝王」。棲息在急流之中的鯛魚非常好吃。大葉和鋪滿整個便當的「鯛魚」。醋飯。【宇和島車站（飯糰屋片山）・鐵路便當680円】宇和島名產「鬥牛便當」已經停產了.....鐵路便當里有宇和島名產「炸魚漿片」，吃起來很有口感。炸魚漿片、炸雞塊、烤魚、烤蛋捲、熱狗、燉小魚、福神醬菜。白飯，配小梅。【高知車站（安藤商店）・生鰹魚便當1050円】本來生鰹魚便當是由中央食堂製作的，但現在改由安藤商店負責製作。外包裝也改成以白色為主要顏色。生鰹魚、大葉、薑、山葵、陽霍、大蒜、蔥、小黃瓜、檸檬、燉小魚、燉豆子、鱈魚卵、白煮蔬菜、醬油。白飯，配黑芝麻和梅子。【高知車站（土佐餐廳）・鰹魚飯480円】燉鰹魚、蛋鬆、蛋捲、炸煮蛋、蓮藕、薑。用鰹魚汁與醬油煮得入味的白飯。【德島車站（吉田）・大號阿波土雞便當1000円】正式名稱是「阿波尾雞特製鐵路便當」。阿波尾雞是日本的名雞，肉質很嫩滑，脂肪少，口味濃郁，跟酢橘同樣是德島的特產品。「大學芋頭」也叫做鳴門金時，也是德島的名產，是紫紅皮的日本金時甘薯切塊炸過後，再沾上糖衣，灑點黑芝麻，表面酥脆，裏面鬆軟。照燒土雞、海苔、紅薑、蛋絲、茼蒿、豌豆、紅蘿蔔、芋頭、香菇、炸夾心蓮藕、炒牛蒡、鹽烤青花魚、炸魚、大學芋頭、酸章魚與小黃瓜、橘子。茶飯。【德島車站（吉田）・小號阿波土雞便當950円】正式名稱是「阿波尾雞蓋飯」。阿波尾雞是日本的名雞，肉質很嫩滑，脂肪少，口味濃郁，跟酢橘同樣是德島的特產品。照燒土雞、雞鬆、加工豌豆、甜醋醬菜、紅薑。茶飯。【四國主要車站（高松鐵路便當）・麵包超人便當1050円】便當盒、水壺和醬汁罐都是麵包超人造型的，同時還有麵包超人麵包販售。便當盒和水壺都可以重複使用。雖然大人可能會吃不飽，但是小孩子會吃得很高興。炸雞塊、炒麵、熱狗、毛豆、醬油、醬汁、果凍。炒飯。【高松車站（高松鐵路便當）・霸魚壽司800円】霸魚是瀨戶內海的美食，油脂豐厚，肉質鮮美。肉很厚的霸魚、芥末、醬油。醋飯。【高松車站（高松鐵路便當）・四國聖地巡禮便當880円】便當盒是竹片製的。鹽燒鯛魚、短蛸（一種小章魚）、雞肉、炸蔬菜、燉豆子、醋拌紅蘿蔔絲。裙帶菜飯糰和酸梅飯糰。【岡山車站（三好野本店）・送禮用祭典壽司2500円】江戶時代統治岡山的領主，下令要過節約的生活，甚至連祭典的時候，都要禁止抬神轎、演奏音樂與吃山珍海味。這樣根本沒辦法感受到祭典的氣氛，所以人們就把山珍海味拌在白飯里，那樣就看不出是豪華的料理了。瀨戶內海特產的青花魚，本地稱作「借飯吃」，據說因為非常好吃，所以會把白飯吃光，即使去跟鄰居借「白飯」也要繼續吃。醋腌日本馬加鱈、燉香菇、醋腌青花魚、燉蝦子、醋腌日本下鮭魚、燉貝肉、燉成星鰻、蛋絲、蓮藕、生薑。壽司飯。【米子車站（米吾）・吾左衛門壽司・青花魚1774円】吾左衛門指的是江戶時代的海運業者，米屋吾左衛門。他替船員們發明的便當就是吾左衛門壽司，現代人將其加以改良，就做出了這種有名的鐵路便當。米吾的「吾左衛門壽司」有鯛、鱒、鯖、蟹、鰻等種類，最有名的是青花魚。便當盒是竹皮製的。以醋腌製棲息在波濤洶湧的日本海，有許多油脂的高級青花魚。以煮得入味的海帶包住壽司飯作成押壽司。壽司飯使用鳥取大米「山光」烹製。【米子車站（米吾）・牛肉便當840円】牛肉、蛋絲、腌白蘿蔔、紫蘇海带、芹菜、櫻桃、鳳梨。白飯。【松江車站（一文字家）・好心情便當1500円】松江的鐵路便當有很多種，有螃蟹便當、紅貝飯、鰻魚便當等等。「好心情便當」是日本非常罕見的一種附贈日本酒的鐵路便當，「湖上之鶴」口味較甜，「國暉」口味較辛辣。炸百餘、炸豌豆、烤鰻魚、燉紅貝、公魚、竹輪（烤飛魚魚漿片）、竹筍、燉菜（牛肉、茼蒿絲、牛蒡）、蛤蜊、螃蟹、什錦醬菜、酒腌醬菜、酸梅、日本酒「湖上之鶴」與日本酒「國暉」。海苔飯糰和芝麻飯糰。【松江車站（一文字家）・大和蛤蜊潛壽司1050円

《鐵路便當之旅2》

】車蝦是穴道湖的名產。車蝦、飛魚魚漿片、炸白魚、炸豌豆、白魚、烤鰻魚、大和蛤蜊、蛋絲、紅薑、白飯。【出雲市車站（黑埼合名會社）·手桿蕎麥面便當 1050円】龜嵩車站的第一任委託站長，杠隆吉先生，從昭和48年（1973年）開始販賣「站長蕎麥面」。蕎麥面與螃蟹壽司組合在一起的鐵路便當，大概全國只有這一種呢。烤魚、燉甜公魚、烤蛋捲、竹輪、魚板、青梅、橘子、蟹肉、青豆、蛋絲、紅薑、細蔥、蕎麥面醬汁、出雲蕎麥面。醋飯。【益田車站（益田cooking food service）·蝶螺飯 750円】烤蝶螺、加工豌豆、櫻花白蘿蔔、腌黃蘿蔔。用蝶螺的湯汁煮得入味的白飯。【新山口車站（小郡鐵路便當）·鐵道傳說 1050円】爲了紀念小郡車站在平成15年（2003年）改名爲「新山口車站」而製作的便當。三明治、日式牛肉燉咖喱、烤高森牛肉、蘇格蘭式炸鵪鶉蛋、甜辣醬配章魚油炸餡餅、煙燻鮭魚、小岩井農場產煙燻乳酪與宇部魚板的約克夏式布丁、醋腌雙色高麗菜、無花果蜜餞。白飯，配黑芝麻。【宮島口車站（上野）·星鰻飯 1470円】說到廣島的宮島口，就會想到星鰻飯。宮島口車站鐵路便當「上野」的星鰻飯是第一代社長上野他人吉在明治34年（1901年）設計出的，這種傳統的口味已經流傳了上百年。「上野」每次只能做20份星鰻飯，因為每次最多只煮3公斤（20份）的大米，如果煮多一點，白飯就會變得不好吃。星鰻從漁港直接進貨，並且使用100條之中只能抓到幾條的高級金星鰻。一份星鰻大概是40公分長的星鰻兩條，烤過之後就會縮水成30公分左右，一份大概可以切成11片。製作時，首先把星鰻的血洗掉，去除腥味，然後把背部的魚鱗清理乾淨。然後先用煮過的酒與湯汁來入味（「吸地」），之後用大火烤過一次，接下來沾上醬汁以小火慢烤。這個步驟要重複三次，烤星鰻就完成了。接下來是最重要的步驟「回味」，也就是用最美味的醬汁再涂一次。然後，把切好的星鰻整齊地排在白飯上，讓烤星鰻的美味滲進白飯里。最後包裝便當。「上野」的包裝是大正時代的，有12種圖案，包裝的正式名稱是「掛紙」。便當做好后2小時再吃最美味，因為星鰻的味道滲透了白飯。便當盒是用經木（杉木或檜木的薄片）製的，不僅有殺菌效果，還能夠讓白飯的水分從下面排出來，這樣能讓白飯保存比較久。「上野」美味的秘訣就在於執著于一切的手工。烤金星鰻。用魚鱗熬的湯汁所煮成的醬油飯。【廣島車站（廣島鐵路便當）·瀨戶小魚飯 777円】廣島車站飯匙形狀便當盒裝的特色「飯匙牡蠣飯」只有冬天供應。充滿鈣質的燉生薑甜小魚、蛋絲、蝦鬆、烤蛋捲、燉紅蘿蔔、燉欵冬、炸雞塊、醋腌小黃瓜與裙帶菜。充滿食物纖維的麥飯。【三原車站（濱吉）·元祖章魚飯 900円】說到三原就想到有名的「章魚飯」。燉得又甜又辣的軟章魚、燉蝦子、燉香菇、燉竹筍、鵪鶉蛋、蛋絲、醬菜。煮得入味的飯。【福山車站（濱吉）·福山薔薇壽司 1000円】因為福山是「薔薇之城」，所以做成薔薇壽司，雖然沒有使用薔薇作為食材，但是用醋腌小鯛魚擺成了薔薇圖案。醋腌小鯛魚、醋腌蓮藕、切碎的星鰻、鮭魚卵、燉香菇、蛋絲、油菜花、生薑。醋飯。【鳥取車站（阿部鳥取堂）·墨魚汁便當黑飯 1000円】鳥取車站最有名的就是阿部鳥取堂的螃蟹壽司，不過「胖瘦二人組」的石塚先生推薦「黑飯」。軟墨魚（4條）、墨魚丸子（以墨魚與魚肉製作）、山牛蒡、芹菜。用墨魚汁煮的白飯。

《鐵路便當之旅 2》

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