

<<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：9789866858390

10位ISBN编号：9866858391

出版时间：2008-05-16

出版公司：漫遊者文化事業股份有限公司

作者：小山裕久

译者：趙韻毅, 賴惠鈴

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：<http://www.tushu007.com>

<<日本料理神髓>>

內容概要

本書作者最初的寫作目標是針對想要學習日本料理的年輕人寫的，出版時間是1996年。採取淺顯易懂的方式，對日本料理本質做了精闢的分析。

第一部份是日本料理的思考模式，從菜單的準備、高湯的製作、如何講究刀工、燒烤的訣竅、燉煮、白米白飯等，
第二部份是名師的金玉良言，由小山師傅和世界級的料理人對談，像是湯木貞一、Joel Robuchon、Bernard Loiseau、Bernard Pacaud、石鍋裕、三國三清、陳健一等，不同國界的料理人激發出的火花，也讓喜愛料理、喜愛美食的讀者，受益良多。

這本書的第二個讓人滿足的層面就是讓人深入頂級料理人理性與感性的世界，而且是相當嚴苛的料理人對自己所要提供給顧客料理的設想。

對每一種食材認真的凝視，認真的對待與相處，就像凝視愛人般，關注每日食材的表情，抓住每種食材美味的瞬間，思考主廚菜單。
極致地為客人體貼設想，從客人看到料理的那一刻，不，從客人進入店裡的那一刻，主廚的愛意就開始了，細心體察是什麼樣的客人，提供什麼服務，到料理上桌時食器、裝盤、上菜時間、送上下一道菜的時間，每一個環節主廚（料理人）都在腦海仔細演練過，加上時間的磨練，化為店裡的真實演出，這是頂級料理人的待客之道。

最後，不，其實在閱讀的過程中，這個感受也是同步出現的，最高層次的感動的是料理人所展現的人生態度，還有料理人散發出的光澤。

目錄

前言

楔子

第一章 料理的思考模式

一、領會日本料理的真實面貌

二、菜單的準備工夫

三、高湯的製作

四、如何講究「刀工」

五、「燒烤」的訣竅

六、如何讓菜單更多元化

七、「蒸」、「炸」

八、何謂「燉煮」

九、醋的特性、醋的功用

十、白米和白飯

十一、自然的甜味

十二、如何學習真正的日本料理

第二章 名師的金玉良言

湯木貞一 吉兆的大老闆

德岡孝二 京都嵐山吉兆的老闆

田崎真也 品酒師

石鍋裕 Queen Alice主廚

貝爾納盧瓦索 Bernard Loiseau La C te d ' Or餐廳主廚

陳建一 赤阪四川飯店主廚

<<日本料理神髓>>

Bernard Pacaud L'Ambroisie餐廳主廚

三國清三 HOTEL DE MIKUNI主廚

Joel Robuchon Taillevent Robuchon餐廳料理首席顧問、山本益博 料理評論家

結語

尾聲 與田中康夫的對談

<<日本料理神髓>>

作者簡介

小山裕久

1949年出生於日本德島縣，自家即經營日本料理店"青柳"，但為了學習更好的廚藝，前往日本三大料亭之一的吉兆修習，三年半之後因為父親過世而中斷，回到家中繼承家業，小山記取了在大阪修習的經驗：「做出好料理的唯一竅門就是努力！」

」，而開始了他對於終身研究日本料理的熱情與貢獻。

善用了四國豐富的漁獲食材，以及習自大阪精緻的廚工，小山裕久持續創新日本料理，在日本飲食界開始口耳相傳：「德島有間厲害的店！」

就這樣青柳的名號日漸響亮，終於在東京開了青柳的分店，還另創 Basara 食堂的品牌，持續的開展他對日本料理的諸多想像。

1993年應日本著名旅館 Plaza Athenee Hotel 之邀主辦了「日本料理博覽會」，隨後麗茲酒店（Hotel Ritz）、布裏斯托酒店（Hotel Bristol）也先後舉辦，開啓了小山與國際接軌的契機，之後便每年前往法國，為日法之間飲食文化的交流貢獻良多，也結識了許多知名的法國料理主廚。

2004年獲頒法國農事功勞勳章。

2005年起日本內閣知識產業調查委員會聘為委員，協助建立知識產業與日本品牌之間的各项事務。

2006年起，國際交流基金會於巴黎的日本文化中心，邀請小山成為第一位飲食文化顧問，致力於在法國推動日本料理的努力。

小山裕久除了活躍於國際舞臺、出版料理相關書籍之外，還在家鄉德島創辦了平成調理師專門學校，對日本料理的傳承與創新都做出了莫大的貢獻。

<<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:<http://www.tushu007.com>