

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<蔡澜食单·日本卷1>>

内容概要

本书内容简介：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

土鳧料理

平家

豚记

田舎家

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

<<蔡澜食单·日本卷1>>

蟹将军
清福
御袋食堂
小樽鱼市
游果园
鱿鱼之乡
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
大孤篇
名古屋·伊势篇
横滨·新泻篇

<<蔡澜食单·日本卷1>>

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，再运回来到日本湖泊中养殖，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>>

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>