

<<四季江戸味>>

图书基本信息

书名：<<四季江戸味>>

13位ISBN编号：9789866319525

10位ISBN编号：9866319520

出版时间：2012-10-3

出版时间：馬可孛羅文化事業股份有限公司

作者：福田浩,松藤庄平

译者：游韻馨

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>

<<四季江戸味>>

内容概要

春末吃初鯉 - - 賣掉老婆也在所不惜！

入梅沙丁魚 - - 庶民美食，無魚能敵！

鹽藏秋鯖魚 - - 可抵稅進貢的江戸家常味！

極樂河豚宴 - - 死都要吃的料理極品！

提到江戸時代，除了眾所周知的幕府、將軍、大奧，亦不能缺少繁花似錦、熱鬧非凡的飲食文化。本書重現江戸料理人精湛的手藝，以四季盛產食材，發揮獨到創意，保有當季食物的天然鮮美，又能變化出多種風味。

令人垂涎三尺的料理，加上精美的器皿、高妙的刀工擺盤 - - 這已經不是單純填飽肚子的料理，而是一種藝術的極致；而穿插其中的川柳、俳句、落語等等，重新演繹江戸風情歷史人文、詩詞歌賦、民俗傳說等等。

透過當時的料理，別有意趣：絕對無法相信燦爛如花的「華豆腐」是如何製成，草莓清湯竟然是用蝦肉仿製草莓的樣貌；日本人對美食的執著其來有自，就算賣掉老婆也要吃的初鯉，甘冒中毒而死的危險也要一嘗河豚的鮮美；很難想像香菇也可以當甜品，搭配抹茶別有一番風味，也是當時下午茶的必備點心之一。

而這些美味佳餚穿越時空來到現代，在家也能嘗到懷古幽情的絕佳風味。

當時的料理飲食或許滋味樸實，卻講究食材鮮美，對照出現今的速食和化學加工食品的氾濫，或許我們改變不了趨勢，卻可以從自身開始，向日本江戸人學習另一種生活情調。

<<四季江戸味>>

作者简介

<<四季江戸味>>

书籍目录

序
春之膳 江戸の春天從「初物」開始
花見重（賞花便當）
長命寺櫻餅
蛤鍋
雞蛋泡泡
銀魚蕎麥麵
筍羹
草莓清湯
掙三種鰹魚料理掙
當掉老婆也在所不惜
初鰹生魚片
雉燒松魚輪切片
生利小鉢（半乾熟鰹魚小菜）
夏之膳 煙火、祭典與香魚、初茄子
越瓜冷湯
夏季時蔬凍
豆腐麵
蛋黃蓮藕
小茄子蓼漬
紫勝於藍？
沙丁魚與香魚的雙菜色對決
沙丁魚佐烤味噌
沙丁魚魚板
香魚飯
香魚南蠻漬
掙仿葷料理掙
享受驚喜口感的仿葷料理
素鰻魚
素香魚
素鮑魚
秋之膳 開啟食物生命週期的季節
蒸蕎麥麵
茄子泥湯
華豆腐
鯖船場湯
掙菓子掙
使用砂糖的和菓子是奢侈品
麩烤捲餅
糖煮椎茸（甜香菇）
利休蛋
裸拌葡萄
西瓜糖
烤柿子
冬之膳 食物遇「寒」最美味

<<四季江戸味>>

軍雞鍋

河豚湯

煮奴湯（豆腐湯）

醃鯛魚壽司飯

掙正月掙

以一家之主汲取的水煮年糕湯

涼拌青魚子

合歡豆腐

慈菇金團

玉子燒（煎蛋捲）

<<四季江戸味>>

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>