

<<深夜食堂之勝手口>>

图书基本信息

书名：<<深夜食堂之勝手口>>

13位ISBN编号：9789868885424

10位ISBN编号：9868885426

出版时间：2013-1-4

出版时间：新經典文化

作者：堀井憲一郎,安倍夜郎

译者：丁世佳

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>

## <<深夜食堂之勝手口>>

### 內容概要

【勝手口】廚房專用出入口。

安倍庶民派的溫暖漫畫 + 堀井京都式的散文風情  
深夜食堂每晚開店前，在廚房後門邊流傳的種種機鋒幽默的飲食閒話。

還有老闆 2 5 道正宗料理食譜大公開！

常客新客話家常 - -

.....從馬鈴薯燉肉就可以看出「想欺騙男人的女人心理」，委婉一點地說是「想給男人留下好印象的女人心理」。

若是想要真正的媽媽味，做涼拌菠菜或者筑前煮之類的不就好了。

非要做成主菜不可的話，八寶菜、糖醋蝦，生薑豬肉也行；但那些都敵不過「馬鈴薯燉肉」的惡魔形象啊，果然魅力在於馬鈴薯吧！

你不知道的趣味料理 - -

.....蕎麥麵店常有一些不知道是什麼玩意的丼：開花丼、他人丼、文化丼。

豬肉加蛋汁是開花丼，牛肉加蛋汁是他人丼。

我想知道文化丼是什麼，點一份來瞧瞧，原來是炸蝦加蛋汁。

怎麼炸蝦裹上蛋汁就有文化了呢？

細說豐富食材小典故、發現日常料理新趣味、揭開安倍夜郎創作秘辛.....

所有在這裡才聽得到的第一手食堂秘聞全收錄！

## <<深夜食堂之勝手口>>

### 作者簡介

#### 作者簡介

堀井憲一郎 ( Kenichirou Horii )

1958年2月9日生於京都。

自由寫作者，專欄作家，參與各類電視及廣播節目，經歷豐富。

堀井憲一郎自1995年起在雜誌《週刊文春》撰寫專欄長達15年，從生活中奇特、有趣的新點子出發，進行調查，並將結果整理寫成散文，奠定他個人獨特的寫作風格。

此專欄得到讀者熱烈的迴響，將他封為「無所不究的自由寫作者」。

《深夜食堂》作者安倍夜郎是他大學時代在早稻田大學漫畫研究社裡的學弟。

#### 漫畫插圖、審訂合作 / 安倍夜郎 ( Abe Yaro )

1963年2月2日生。

曾任廣告導演，2003年以《山本掏耳店》獲得「小學館新人漫畫賞」，之後正式在漫畫界出道，成為專職漫畫家。

《深夜食堂》在2006年開始連載，由於作品氣氛濃郁、風格特殊，二度改編日劇播映，由小林薰擔任男主角。

隔年獲得「第55回小學館漫畫賞」及「第39回漫畫家協會賞大賞」。

#### 譯者簡介

丁世佳

以文字轉換糊口二十餘年，英日文譯作散見各大書店。

對日本料理大大有愛；一面翻譯《深夜食堂》一面照做老闆的各種拿手菜。

長草部落格：[tanzanite.pixnet.net/blog](http://tanzanite.pixnet.net/blog)

## <<深夜食堂之勝手口>>

### 書籍目錄

#### 菜單

##### 第 1 夜 紅香腸

原來一用油煎，就不紅了啊.....

##### 第 2 夜 貓飯

柴魚的外表像木頭一樣乾硬不起眼，卻可以瞬間引出美味，真是偉大的東西啊！

##### 第 3 夜 醬油與調味醬

是東洋好？

還是西洋讚？

讓荷包蛋來裁決！

##### 第 4 夜 蘿蔔燉牛筋加蛋

看著眼前的關東煮，有人只要有蘿蔔就夠了，有人則會因為沒有雞蛋而失望。

我就是雞蛋派的。

##### 第 5 夜 烤海苔

裝在蓋子華麗、底部挖空盒子裡的高貴海苔大人，隨身有微弱炭火伺候，真是氣派。

##### 第 6 夜 鱈魚子

麻里鈴不是一直都點五分熟的鱈魚子喔，她也點過生的，但後來不點了。

那是正確的抉擇。

##### 第 7 夜 豬排丼

就是要「直直地從上往下縱著吃」，才是丼界大老的姿態。

##### 第 8 夜 拿波里義大利麵

我想吃的「昭和拿波里義大利麵」是廉價的那種，窮酸的番茄醬甜味真令人懷念。

##### 第 9 夜 馬鈴薯沙拉

印加文明可是靠我們馬鈴薯撐起來的啊！

##### 第 10 夜 拉麵

究竟是什麼拉麵，東京竟然沒得吃？

連安倍夜郎也錯過的美味記憶！

##### 第 11 夜 雞蛋三明治

一定要手做！

帶吐司去拜託居酒屋老闆幫他做雞蛋三明治，安倍先生說他真的做過這種事。

##### 第 12 夜 茶泡飯

還有炸豬排茶泡飯這種東西喔，我跟安倍先生聊到時，他好像不怎麼想吃。

不過我很喜歡。

##### 第 13 夜 馬鈴薯燉肉

電影看多了還以為是媽媽的味道，其實根本是海軍男兒在船上吃的大鍋菜。

## <<深夜食堂之勝手口>>

### 第 1 4 夜 調味醬炒麵

這可厲害了，根本沒有炒，卻有炒麵的味道！

### 第 1 5 夜 布丁

夜半「寂寞」時，去便利商店外帶色情雜誌，不小心就多帶幾個柔軟渾圓的布丁了。

### 第 1 6 夜 奶油飯

醬油和奶油一起熱熱地融和，而且要在奶油溶到一半的時候吃最好！

### 第 1 7 夜 竹筍

吃竹筍的時候，感覺就像在吃「春天」，天氣漸暖，但離炎熱的夏天還很遠。  
溫暖的味道。

### 第 1 8 夜 魚肉香腸

把它想像成是肉來吃吧，正是這種「差不多就可以了」的精神支撐著昭和時期的活力！

### 第 1 9 夜 烤鰻醬汁

光配醬汁就可以吃掉好幾碗飯，因為醬汁裡包含著深厚的歷史，但要求老闆加汁就太悲哀了。

### 第 2 0 夜 可樂餅

我說可樂餅慢慢溶在蕎麥麵湯裡非常美味，安倍先生說他完全不能理解。

### 清口菜 米飯

安倍夜郎拜託真由美：可以不要「再來一碗」了嗎？

「我想在深夜食堂吃這個」

小林薰（飾演老闆） 烤油豆腐皮

松重豐（飾演阿龍） 鱈魚子玉子燒

田畑智子（飾演千鳥美雪） 墨西哥辣肉飯

須藤理彩（飾演梅子小姐美紀） 炸火腿

<<深夜食堂之勝手口>>

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>