

<<日本私房菜>>

图书基本信息

书名：<<日本私房菜>>

13位ISBN编号：9789570837384

10位ISBN编号：9570837381

出版时间：2011-1-13

出版时间：聯經出版公司

作者：作者 / 蔡瀾、編者 / 陳子善

页数：255

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>

## <<日本私房菜>>

### 內容概要

一文一人、一文一物、一文一事

蔡瀾談日本獨有會心，豪邁、直白式的筆觸，精采利落，大快人心！

那單純精緻的日本料理.....

蔡瀾吃日本，吃出你想像不到的日本味

「活到老，吃到老」的蔡瀾率直、風趣的評比美食，

傳授日本料理師傅的獨門絕活，

讓你盡享日本料理，還懂得怎麼看出門道。

蔡瀾還介紹了中文與日文料理名稱的有趣差異和聯想，

敘述了與日本料理奇人相遇的故事，

當然也有他推薦的日本名店實用資訊。

與金庸、倪匡、黃霑並稱「香港四才子」的蔡瀾，深諳日語，早年為了拍攝電影而久居日本，後來又常旅遊日本，日本體驗豐富、持久。

除了說美食，更善於談日本，是評鑑日本料理的最佳人選。

「蔡瀾好嗆」系列由蔡瀾的專欄文章分類集結而成，共有《日本私房菜》、《日本旅遊團》、《日本電影院》和《四本萬花筒》四冊。

在《日本私房菜》裡，「活到老，吃到老」的蔡瀾講解日本料理的精髓、訣竅，還以率直、風趣的口吻評比各種日本美食，傳授你日本料理的獨門絕活。

讓你盡享日本料理，還懂得怎麼看門道，教你說日本料理界的行話。

日本人為什麼把內臟叫「荷爾蒙」？

真假鰻魚飯的差別在哪裡？

鯨魚好吃嗎？

馬肉嘗起來又是什麼滋味呢？

比上等鵝肝醬還好吃的日本料理是什麼？

吃「驛便當」的樂趣在哪裡？

又難吃又難忘的日式中華料理是什麼？

最受香港人歡迎的鮭魚生魚片，為什麼在日本高級壽司舖，絕對不會出現？

鮭魚的哪個部位最肥美？

日本國民美食排名第二名的咖哩飯，什麼牌子的最美味？

為什麼包著一層層麵包粉油炸的天婦羅，是嘗盡所有日本料理的味覺後，才能體會出的最高境界？

蔡瀾是這樣形容河豚的美味的，「有點吃肥豬肉的感覺，接下來是一陣香甜，比起最高級的金槍魚肚腩Toro還要好吃一百倍。

吃完口中給微毒刺麻，要連吞好幾口老酒才恢復。

」每個部位皆有不同層次的「河豚十吃」又是怎麼吃？

讀完這本書，除了可以回答上面的問題，蔡瀾還介紹了中文與日文料理名稱的有趣差異和聯想，敘述了他與日本料理奇人相遇的故事，當然還有他最推薦的日本名店實用資訊，讓你可以按圖索驥，馬上行動。

蔡瀾的文字平易近人、樸實無華。

## <<日本私房菜>>

本套書多為小品，一文一人、一文一物、一文一事，不曲折也不複雜。  
從生動鮮活，略帶調侃的文采，可窺見蔡瀾獨特的觀察，也能雲遊至日本的尋常百姓家。

蔡瀾的日本十大觀察：

「馬肉照叫Sakura（櫻），豬肉別稱Botan（牡丹）。

如果日本朋友請你去吃飯，吃到有馬肉或豬肉，你用這兩個字稱之，他們會發出心中的微笑。

」

「天婦羅，是吃日本菜的最高境界。

吃好的天婦羅，已非價錢問題，主要的是去找資深的師傅，你所付出的，是購買他們的藝術。

」

「美中不足的是雪太細了。

雪，要大片才好看，日本人稱之為牡丹雪的滿天飛，才夠氣氛。

但是凡事有點缺陷，比完美好。

」

「一顆櫻花不好看，整排齊放才燦爛。

曾經走進一個櫻林，身邊都是花朵。

頭上怒放，腳底遍地，像走進粉紅色的雲朵。

櫻花代表了日本人的個性，集體行動才強壯，日本人也認為花開還不夠美，落花更淒麗，能坐在地上切腹，讓血在花朵上，才是美的最高境界。

」

「日本人對某種事物一發生興味，便會追根究柢，收集所有的資料，摸個透徹，然後嘗試把自己的思想和文化滲了進去，看看有什麼新的反應。

絕不會是一張唱片聽了算數，一件衣服穿了扔掉。

」

「日本人生活一安定，什麼怪主意都想得出來，最近他們在一間大百貨公司舉行一個全國蟑螂選美。

」

「『送行者』整個片子說出日本人的本性：要做什麼，就要做得最好。

」

「大島等人的作品，雖是日本產，但像鐵板燒，已有洋式加工。

如果真正要嚐湯豆腐等純日本風味，還是在小津安二郎和溝口健二的電影中才能找到。

」

「其實日本人喜歡研究細節，讓後代的讀者可以根據小說中的地理去一步步追溯，看看當今和以往有什麼不同，懷古一番。

這是日本人愛蒐集情報的個性，也出現在日語的外國遊覽書中，臺灣人頗受其影響。

」

「日本人一直有把外國東西本地化的毛病，吃他們的湯麵，就知道已經變為日本菜了，以前他們在香港製作的什麼什麼社長物語，亞洲秘密警察等等，拍拍香港仔海鮮酒家、山頂、機場，但都是原裝的日本貨色。

」

## <<日本私房菜>>

### 作者简介

蔡瀾，香港著名作家、美食家、旅遊家、電影人，與金庸、倪匡、黃霑並稱[香港四才子]。生於新加坡，年輕時留學日本學習電影製作，之後長期任職邵氏、嘉禾東南亞兩大電影公司。監製的電影有[快餐車][龍兄虎弟]、[福星高照]、[城市獵人]、[重案組]等多部成龍主演的鉅片。

蔡瀾先後在東京、紐約、巴黎、首爾、台北、巴塞隆納和曼谷等地居住過，通曉多國語言。曾向馮康侯先生學習書法、篆刻，向丁雄泉先生學習繪畫，閒時寫寫書法、刻刻圖章、畫畫花草以自娛。

後又以美食專欄聞名，近年來又不斷組團旅遊，走遍天下，吃遍天下，寫遍天下。

蔡瀾小品文談吃、談喝、談文藝、談電影、談老友，題材不拘，著作有《草草不工》、《狂又何妨》、《秋雨梧桐》、《放浪形骸》等幾十種。

<<日本私房菜>>

书籍目录

編者序  
大決鬥  
握、撮二招  
金槍  
降魔  
鮭（一）  
鮭（二）  
鮫鱈之肝  
魷魚吃法  
鮎（一）  
鮎（二）  
鯛和鯖  
鯉  
吃鯨  
燒魚頭  
海苔  
珍珠醬  
蟹  
蟹的吃法  
不再橫行  
河豚  
河豚大餐  
大漁河豚  
鋤燒  
牛井  
櫻和牡丹  
最貴公仔麵  
子牛的登記證明書  
牛的復仇  
荷爾蒙  
燒肉店  
.....

<<日本私房菜>>

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>