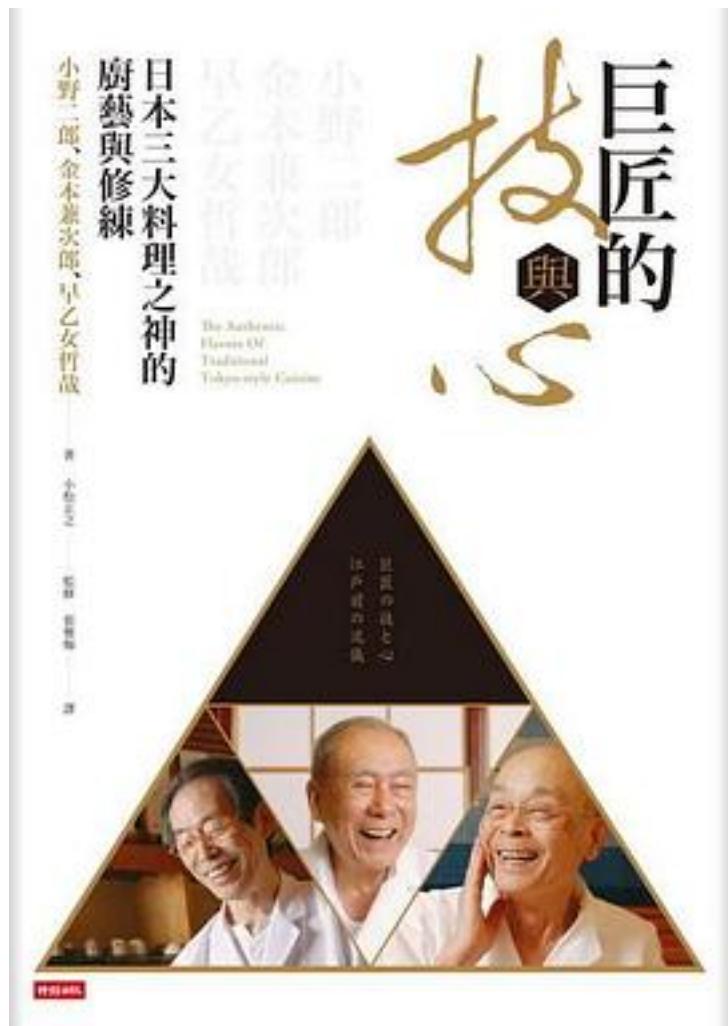


巨匠的技與心



[巨匠的技與心 下载链接1](#)

著者:[日]小野二郎

出版者:時報文化出版企業

出版时间:2015-4

装帧:平装

isbn:9789571362083

一流的廚藝，指的是什麼？看見日本三大料理之神的廚藝精進之路

壽司之神小野二郎、鰻魚名匠金本兼次郎、天婦羅名師早乙女哲哉，日本三大料理人的世紀唯一相會，看見彼此身為料理人的自信與風範，暢談「江戶前料理」美學，公開料理心法、傳授終極的料理精神及極品祕訣！食物能否稱得上頂尖，不是我說了算，要客人認同才行！

——小野二郎／世界公認的高超手藝／【壽司名店】數寄屋橋次郎

光坐著等客人上門是不行的！你要走出去看看外面世界的變化！

——金本兼次郎／不斷創新的老鋪第五代傳人／【鰻魚名店】野田岩

想要出類拔萃，就要經得起刻苦耐勞。

——早乙女哲哉／理論與感性並重的天才料理師／【天婦羅名店】三河

【江戶前料理的相關美食知識，大師級料理人的人生智慧。】

小野二郎、金本兼次郎、早乙女哲哉，三人可以說是一本活生生的料理教科書】

將尋常做到極致，這就是江戶風格！「江戶前」不僅是指日本江戶城前的海域、料理作法的名稱，同時代表料理人的個性氣質。江戶男兒自古氣性佳、善忍耐，這種性情特性，也深深影響了他們的工作態度與料理烹調方式。三位巨匠分別代表江戶前三種料理：壽司、鰻魚、天婦羅的料理名家。

三大料理名家在本書中娓娓道來從學徒拜師學藝、獨立創業的修業時代，到至今成為料理界大師的人生故事與歷練，以及隨之而來關於「技與魂的修練」的人生哲學。

大家所熟悉的壽司、烤鰻魚、炸天婦羅，看似簡單的烹調技術，卻是隱藏著許多祕訣的高深技藝。「壽司要在最佳狀態的三秒內吃掉」、「壽司米醋飯是關鍵」、「炸蝦時最佳時間要控制在24秒至25秒之間」……三位料理大師多年不斷的嘗試與試驗，本書集結他們所粹取出世界第一的經驗，以及關於江戶前料理、饗客美食家級的知識。更收錄三大料理名廚共聚一堂、別開生面的精彩對談，暢談江戶前料理演變的來龍去脈，以及身為江戶前料理傳人該具備的精神與態度。

作者介绍:

作者简介:

●壽司之神／小野二郎:大政十四年十月二十七日、靜岡縣生。七歲時就在當地的料理旅館「福田屋」工作，十六歲時受軍需工廠徵召，打下烹飪基礎。戰後，二十五歲時到位於東京．京橋的壽司店「與志乃」當學徒修業，三十九歲時自己在銀座開店「數寄屋橋次郎」，成了全國著名的壽司名店。平成十九年、二十年連續獲得米其林三星的評價，平成十七年被日本厚生勞動省選為「現代巨匠」。

●鰻魚名匠／金本兼次郎:從江戶時代傳承至今的江戶前鰻魚一百六十年老店「野田岩」第五代，從十二歲就跟著父親學藝，三十歲繼承父親的店直到今天。除了守護老店的口味之外，他不忘在口味與服務上精益求精，推吃白燒結合魚子醬的新菜色，發明蒲燒鰻的真空包裝、成立法國分店等。平成十九年被日本厚生勞動省選為「現代巨匠」。

●天婦羅名師／早乙女哲哉:中學畢業後，父親告訴他「你在學校已經沒什麼好學的了」，而到上野天婦羅老店「天庄」寄宿學習。三十歲在日本橋開了第一家自己的店「三河天婦羅」，運用學藝時代自己研習得來的理論，發展出一套獨特的烹調方法，被評為天才天婦羅烹調專家。因為善於言詞，目前也活躍於電視和雜誌等媒體。

譯者

張雅梅:畢業於淡江大學日文系，從事翻譯工作多年，譯作廣泛涵蓋大眾心理叢書、美學鑑賞及文學類體裁，主要作品有《大?城：天下第一名城》、《桂離宮：日本建築美學的秘密》、《綁匪的女人》、《紅長靴》、《高角羚的清晨》、《舌尖上的旅行》等。

目录:

[巨匠的技與心](#) [下载链接1](#)

标签

日本

美食

职人

饮食

料理

文化

评论

早乙女哲哉下了班就去找女人玩乐，金本兼次郎在风月场所撞见过自家老爹，只有小野二郎告诫大家要努力工作。

1. 美食令人满足和充满力量。2. 依靠烹饪相关从业者，厨师 供应商 厨具制造者等
3. 匠人精神，忍耐的功夫，烤与蒸的功夫 4. 保持道德良心
5. 保持心情愉悦，热爱工作，保持运动，喜欢做啥做啥，身体健康

三人水平不需要说，书中谈的最精彩的是早乙女哲哉。天妇罗“烤与蒸”同时存在，要得鲜美就是烤，要得滑嫩就是蒸。挂浆的厚度和部位也据此调整。其实吃过感觉没有想象中的那么好。胡麻油渗入明虾中，油味甚浓。倒是早乙女随手画的菜单不错。

[巨匠的技與心](#) [下载链接1](#)

书评

[巨匠的技與心](#) [下载链接1](#)