

寿司



[寿司_下载链接1](#)

著者:[日]小野二郎

出版者:中国民族摄影艺术出版社

出版时间:2015-9

装帧:精装

isbn:9787512206991

寿司是日本传统美食之一，主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加

上鱼肉、海鲜、蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受大众的喜爱。本书《寿司》是世界寿司第一人——小野二郎先生的经典之作，再其为数不多的图书作品中也属精品。在《寿司》中，小野二郎将带我们进入寿司的世界，除了味道的至上享受，寿司能带给我们的还有制作工艺的唯美感受与沉淀许久的绵长的文化历史。通读《寿司》，我们不但能够深切地感受到寿司历史与文化的美妙，同时可以学习并尝试几种寿司的制作方法。

*编辑推荐：众所周知，日本人做事严谨、做人自律，这一点在“寿司之神”小野二郎的身上更是被完美体现。他对待工作追求极致，永远以最高标准要求自己。为了保护创造寿司的双手，不工作时永远带着手套，连睡觉也不懈怠。

小野二郎被称作当代第一寿司工匠。出生于1925年，至今仍活跃在第一线，站在寿司台前凛然的身影，充满着作为寿司工匠的自信和自豪。

次郎寿司店位于日本最繁华的商业街——银座入口，是一处让人意想不到的宁静场所。走进次郎的店门，迎接顾客的是灯笼和石质的洗手盆，还有一直延伸到店铺深处的木质寿司台。蕴含着寿司工匠的灵魂，承载着端庄的寿司，这样一个美丽的舞台，在顾客面前展现开来。

他经营的寿司店已经连续取得世界最高荣誉。寿司店里也没有任何亲切的服务待遇。而且它不接受任何个人预约，只能通过酒店进行预约。第一次来的客人，还可能会有一种被忽视的不快感。尽管如此，《米其林指南》仍高度评价这家寿司店拥有完美主义精神。

本书为小野二郎执笔之作中为数不多的精品之一，全面而系统地讲解了寿司的品类、寿司的做法、制作寿司的工具，并将自己五十多年寿司制作的经验与心得分享与读者。

作者介绍:

小野二郎，现年已九十岁，是全世界年纪最大的三星主厨，他可谓师傅中的师傅、达人中的达人，在日本国内的地位相当崇高，而寿司第一人的美称更是传播于全球。纵观他的一生，超过五十多年的时间，他都在做寿司，因此他对寿司所注入的精神，以及其技巧绝对是世上第一。

目录: 前言

第一章 寿司的世界

寿司的历史

寿司一览

黄盖蝶

牙鲆

金乌贼

拟鲭鱼

竹荚鱼

幼鱼

日本对虾

沙丁鱼

鱼

幼

鲑鱼

鲣鱼

金枪鱼

虾蛄

鲍鱼
章鱼
文蛤
鸟蛤
魁蚶

水松贝
海胆
贝柱
鲑鱼子

康吉鳗
寿司配料的产地

第二章 寿司的制作秘笈

鉴别
刀切

开壳
腌制

熏烤
炊煮

捏握
鲜活

浸渍
炖煮

揉搓
翻炒

烘焙
卷制

烤制

第三章 重要的配角

芥末
生姜

调料盒
手醋

配菜箱
网纹箱

酱汁
汤汁

擦菜板
团扇

剔骨器
煎蛋器

刀具
羽釜、米饭钵、竹篓

湿毛巾

香茗

第四章 狭小紧凑的空间

寿司台
餐筷、樟树牙签、擦手巾

名画
茶具

布帘

第五章 寿司工匠的心得

想要做到更好，这种想法非常重要

握寿司食用过程中经历的两大巅峰

使空气融入寿司饭中

以世界顶级厨艺大师的视点感受三星
不要被时鲜期迷惑，只选择最棒的鱼
挑剔的顾客？当然遇到过
作为餐厅，整洁是理所当然的
抱着自己去适应工作的心理准备
如今才是考验寿司工匠能力的时代
寿司用语集
• • • • • (收起)

[寿司_下载链接1](#)

标签

日本

美食

寿司

小野二郎

饮食

吃

闲情

日本文化

评论

这种书适于出现的地方限于：土豪的装饰书架、公共图书馆、日本旅行社。

道理我都懂，我也想切出漂亮的鱼啊，但没有锋利的刀没有厉害的刀功，看着被我毁掉的鱼我也很心疼啊！图很漂亮，也有些实在或者不实在的东西。总之我觉得我还是再去一遍筑地鱼河岸三代目吧。

又来标记冷门了嘻嘻

种类辣么丰富，吃的先后很重要。人家为什么是米其林，一个海苔都是人工手烤，还是用备长炭。对细节的追求和永不满足才是诀窍。从行文里就能看出来小野二郎真的是特别特别认真，用生命在做寿司啊！

“我虽然过了80岁，但我捏制寿司的速度依旧没有减退。因为如果手不动了，作为寿司工匠的生涯也就该结束了。从很久以前开始，我就在不断地提醒自己，一定要动，必须要动，能够坚持下来是很棒的吧。只是曾经，米饭粒无论如何都不会粘在手掌上的，而最近因为我的手变得干燥了，偶尔会有几粒米留在手上。如果由于这个原因终结自己的寿司生涯，那也就没有办法了。

季节不断变化，不同种类鱼贝也相应上市。不仅是人气导致原料鱼越来越难买到，气候变迁等原因也使得鱼的巡游环境发生改变。不是说一定要选择名产地的鱼贝，而是要寻找能够让自己发自内心认可的鱼。金枪鱼也好，鲣鱼也罢，优质的鱼类越来越少，而大的不可思议的鲍鱼却十分低廉，品质也相当优良。不要被所谓的时鲜期所迷惑，买回来最棒的鱼类就可以了。比如，马上就要到文蛤的季节了，以这种先入为主的观念买回来文蛤的行为是十分盲目的。不要勉强买这一规则颇显重要。如今环境恶劣，竞争激烈。想要找到不一样的诀窍，不是烤师傅说过的话，也不是依靠从书本上学来的知识，而是首先要了解原材料本身属性。不管怎样的厨艺大师，必须在一流的餐厅中工作，每日与优质的素材交往，才可以学会如何辨别材料的好与坏，才可以自然而然地用身体掌握记忆。如果只是

以前看过他的纪录片，后来看到一本书上写它的食材都是顶尖的，对细节的追求达到极致，寿司出品的每一道工序都是精益求精，花过的功夫耐性，常人无法及。这种极致和勤奋坚持进取，也许是融在日本手艺人的血液里吧。

我一定一定要去感受下极致的味觉体验。

这不是一本性价比很高的书，但的确能让你对小野二郎的匠人精神有一定了解，进而你会突然恍然大悟，原来自己平常吃的都不是寿司……

贝壳类的处理好麻烦，看完想吃章鱼，以及鲑鱼肉是已经排除在菜单外了哭唧唧

书的制作出品蛮一般的，没有日语对照相当失败。不过还是增加了对寿司的认识的，以后会吃寿司大概可以发现更多值得讲究的方面

赏心悦目。仪式感。极致。匠。

工匠精神

寿司饭最好的温度是“人肌”。

大概只需要一个上午就可以通读的影集，当做博物类看看。(和大师之作相比，之前吃过的寿司都是什么啊)

小野二郎大概是个被过度包装的人，他自己的口吻倒不如何高高在上，反而，“寿司之神”的终极感与无止境的技艺磨练甚至是相悖的。你看那纪录片的原名多好，他梦见他一生的事业。

美食减压 除此目的外干货较少

我操饿了，公司咋能有这书

性价比并不是很高的一本书，不过，它会让你对小野二郎的匠人精神有了些了解，同时也会感叹他对寿司这份工作的热爱与执着，忽然发现，这么些年我吃哒都是假寿司！

真希望能吃上

[寿司_下载链接1](#)

书评

这几天都在看日本人写的书。其中一个人说，所谓才能，就是一辈子坚持做一件事的能力。他是吉松隆，世界级的交响乐作曲家。
回到这个日本寿司工匠小野二郎，他的店是米其林三星，就是值得千里迢迢专门来吃他的寿司。二郎兄把自己当工匠的心通过一片鱼生、一颗米饭解剖在读者...

醋饭的煮制讲究 " 人肌 " ；醋饭握捏要外紧内松，以使其在口腔中有迸裂感；鱼生的加工必须从采买开始；对幼鰹的腌渍需要精确到秒；鱼尾制作成握寿司要在手中略微扭转，呈现出跃动感；熏烤要用麦秆；樟木的牙签是匠人手制的；擦手毛巾中间的隆起方便客人取用。其他行当不敢妄论...

季节不断变化，不同种类鱼贝也相应上市。不仅是人气导致原料鱼越来越难买到，气候变迁等原因也使得鱼的巡游环境发生改变。不是说一定要选择名产地的鱼贝，而是要寻找能够让自己发自内心认可的鱼。金枪鱼也好，鲣鱼也罢，优质的鱼类越来越少，而大的不可思议的鲍鱼却十分低廉...

额，唯一的缺点是，所有的菜品/鱼都只有中文以及英文的名字。。。如果有幸去一家正宗的寿司料理店去吃的话，我总不见得凭着记忆，对日本人说这些鱼的英文学名吧。。。希望下一版可以把日文的片假名或者标注读法也附上~
味觉这东西，非常难以用语言描述。有朝一日，可以订到...

很到品的一本书，介绍的很不错，只是太多的品种的制作方法制作起来都不是那么容易，用来收藏非常的有价值。总是在吃寿司的时候听他们吃“小野二郎“的故事，好像这个人很”高傲“喔。好在书中有有简单的制作，不然还真难吃到他的独家秘方的寿司一口咬下去就好像要在口中...

感觉很好，只是因为本人对美食没有过多的研究，不能很深入地理解其中的各种技巧。不过作为一本美食介绍方面的书籍，这本书很完美。图片很美，而且介绍也很详实，尤其是关于寿司历史的介绍很流畅，加上适当的配图，让人仿佛徜徉在寿司的历史画卷中。如果有机会去日本旅行， ...

寿司的主要特征是以简单为美味，以自然为美味，它是日本料理中具有代表性的美食之一，而且在世界范围内也受到越来越多人的喜爱，这本书虽然在介绍制作上稍微少了点，不过作为品鉴，寿司的历史，发展，种类等都值得学习，而且80多岁的作者那种细致严谨的职业态度，更可以作为我...

日本寿司应该来源于中国,据说是难民们为了生存抑或是煮餸方便而发明的。之后就流传到了日本成为了日本料理的代名词，并且通过历史的积淀，日本寿司成为了日本饮食文化的代表，也成为了日本文化的独一无二的组成成分，甚至可以成为日本文化的”象征“。实际上寿司一开始是平民的...

次郎店介绍的食材，好像入口就要融化的金乌贼，盐和醋腌制的幼鱈，麦秆熏烤的鲣鱼，幼狮鱼等，在北京的日本料理店内实在是很难吃到。周围满街的日本料理店，大多是三文鱼和北极贝的搭配；像样点的馆子也就是加吉、黄狮、比目等普通的种类。金枪鱼倒是哪都有，稍有点样的馆子都...

[寿司_下载链接1](#)