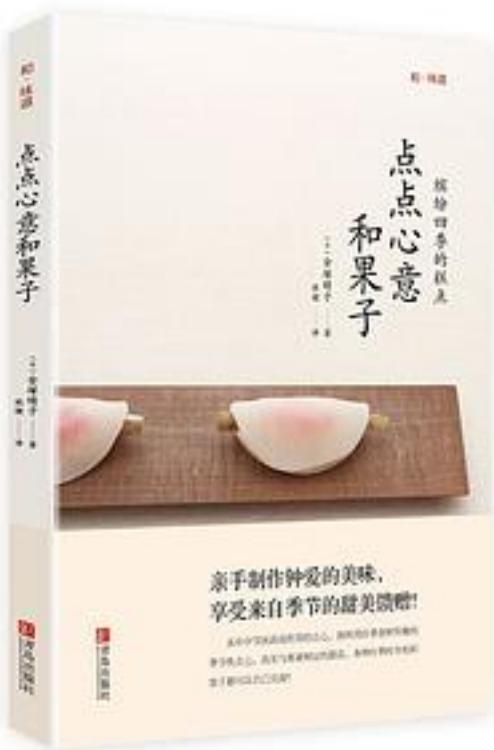


和味道 · 点点心意和果子



[和味道 · 点点心意和果子_下载链接1](#)

著者:金塚晴子

出版者:青岛出版社

出版时间:2015-11-1

装帧:平装

isbn:9787555227328

和果子即日式传统点心，造型精美，口感细腻，因其融合了季节的美感而为人称道。

“水无月” “黄身时雨” “藤浪” “地锦红叶” ……普通的点心因着温柔的心而被赋予了诗意。

从年中节庆活动所用的点心，到利用当季食材所做的季节性点心，再至与寒暑相宜的甜

品，本书介绍了各色日式经典点心的做法。书中详细列出了所需工具与材料，制作步骤详尽，一目了然，从未接触过日式点心的新手也可轻松掌握。

通过这本书，不仅可以学会点心做法，更可体味日本文化，品尝一场视觉盛宴，在浮躁的生活中偶尔静下心来，感受四季之美，享受自然的甜美馈赠。

作者介绍：

日式点心家，生于东京都目黑区。1987年在自家成立无用者日式点心工作室，接受点心订单受到一致好评，并开始教授制作日式点心的方法。2000年在中目黑开设无用者日式点心工作室，用一些唾手可得的工具制造以前在家中难以制成的日式点心，做法简单明了。以“温暖而美味的漂亮做法”获得较高人气，甚至有学生专门从北海道等地慕名而来。著有《制作宴请日式点心》《人气日式点心——基本中的基本》《生于五谷杂粮的美味日式点心》《和式小菜——第一堂日式点心课》《家用工具所做的可爱点心》。

目录:

6 基本材料
8 基本工具
9 基础馅儿
10 基础馅儿的做法
14 基本的面团和配料
16 基本的技巧
18 在这里能够买到材料和工具
春季日式点心
20 花瓣饼
22 绿苔庭院
24 莺饼
26 果仁加干果的求肥饼/芥子饼
28 阿多福(桃山)
30 夹馅蕨饼
32 引千切(蒸糕)
【类推】樱花丸子
34 樱饼(道明寺)
36 草莓大福
38 豆粒馅儿萩饼/海苔萩饼
40 藤浪(米粉糕)
42 草饼
44 柏饼/粽子(肉桂黑糖味)
46 康乃馨(薯蓣熬炼点心)
48 专栏 日式点心与茶
夏季日式点心
50 水无月(米粉糕)
52 水果冰皮包
【类推】米酒圣女果冰皮包
54 水羊羹
【类推】抹茶水羊羹
56 葛根凉粉/葛粉烧
58 毛豆泥糯米团/杏豆羹
60 莲藕羹(锦玉)
62 专栏 日式点心和盘子
秋季日式点心
64 月兔(月饼)

- 66 南瓜浮岛
68 蒸板栗羊羹（竹皮卷） / 栗之子
70 荞麦松饼/雁月
72 酒包/红豆饭包
74 地锦红叶
76 铜锣烧/方巾脆饼
78 专栏 日式点心的保存
冬季日式点心
80 柚饼子/柚皮砂糖煮
82 柚子山药包
84 黄身时雨
86 薯蓣包
【类推】荞麦薯蓣包
88 豆馅儿烧/粟善哉
90 寒菊
92 本书做法的准备和补充
94 四季风俗和日式点心时令
• • • • • (收起)

[和味道 · 点点心意和果子](#) [_下载链接1](#)

标签

美食

日本美食

日本

我想读这本书

和果子

文化

好书，值得一读

饮食

评论

优点：排版上乘，基础手法讲解详细，编排很系统，食谱很新。

缺点：有不少校对不到位（有个方子的盐还是糖明显多写了一个0）、翻译不明所以（「熬炼点心」什么鬼啦，就写「练切」再备注不好吗）的地方。

挺实用的和果子制作书籍

装帧排版雅致、图片漂亮、讲解细致

曾经梦想开一家和果子店

根据不同季节，慢慢上手尝试～

和果子真是比中式点心还清淡啊……比起这个，法式点心简直就是在糖浆里加一丁点儿低筋粉。摊手.gif

给了很多灵感～

很有平凡人的味道

介绍的很不错，入门很好

非常喜欢，图片漂亮，讲解细致，尝试了几种做法，很成功~！

2916.6.24

日本人的糯米粉分得真够细的，中国买不到那么多材料，都用普通糯米粉替代吧。但总觉得好看不好吃的样子。

讲解很清楚，新手很容易上手。糯米粉分的太细了，都只能用水磨糯米代替了。

读过这本书之后，很多关于和果子的疑问不复存在了。“原来这些东西是这么做出来了”。将来宝宝大了，也得做给她吃。

[和味道 · 点点心意和果子 下载链接1](#)

书评

一直以来，点心作为一种文化，渗入到人类的日常生活中，几千年前的古罗马，皇宫贵族等上等阶层除了每天在宫里交际外，品尝各种美味也是他们比较喜欢的，古罗马人的饮食非常多样化，就点心来说，主要是蜂蜜蛋糕。英国王室的点心就比较丰富，比如搭配下午红茶的英式饼干、...

[和味道 · 点点心意和果子 下载链接1](#)