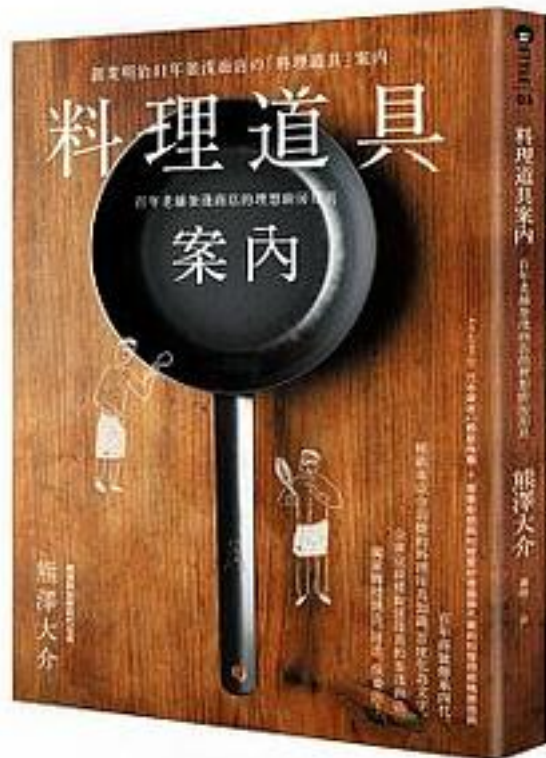


料理道具案内



[料理道具案内_下载链接1](#)

著者:釜浅商店

出版者:麥浩斯

出版时间:2015-12-31

装帧:平装

isbn:9789864081066

#積累超過百年的豐厚知識

釜浅商店創業於1908年，至今已有 107 年歷史，販售多達千種以上的廚房用具，是一間已傳承四代的料理道具專門店。店家以豐富的實務經驗為基礎，配上精準的眼光與「廚房用品選物店」的自我期許，精挑細選來自日本各地的民藝風格廚具。

#「有法則的良理用具」

鐵鍋、菜刀、平底鍋……看似尋常的形狀、設計、顏色背後，其實積累了許多使用經驗與不斷改良，結合智慧與技術而製作出來。它們多半質樸無華，卻會讓人在不知不覺中感受其魅力，為之深深著迷。

#「馴養」是件愉快的事

「如果你願意多花點心力，高品質的用具就會變得更好用、更順手。」挑選之外，書中將仔細說明正確使用方式與保養方法。

南部鐵器、菜刀、平底鍋、雪平鍋與好用小道具……本書介紹的料理道具不涉及個人美學取向，評選標準以實用為依歸，切切實實地符合講究效率與實用的廚房精神，卻也因此自然而然地呈現了生活美學與質感，是一本所有料理職人、料理愛好者都將無比受用，以往卻遍尋不著的廚房用具精選指南。

◎ Amazon.jp 日本讀者4.5顆星推薦

◎「能讓下廚者心情雀躍的用具最棒了。」——壽司店「醋飯屋」老闆岡田大介

◎「我想把喜愛的廚房用具放在我隨時看得到的地方，不想把它收起來。」——餐廳「restaurant eatrip」野村友里

作者介绍:

釜淺商店

坐落於「日本第一工具街」東京合羽橋，創立於明治41年（1908）的料理道具專賣店。販售的商品從南部鐵器、菜刀、平底鍋、鍋子等超過一千種，造訪店裡的客人有許多是專業廚師，也有很多一般客人與觀光客。現在由第四代店長熊澤大介經營。

熊澤大介

釜淺商店第四代店長。1974年出生於日本東京淺草，曾在古董店「Pantagruel」（東京惠比壽）、「Organic Design」（東京中目黑）工作，後來繼承東京合羽橋的家業。於1999年進入釜淺商店，2004年繼承為第四代店長。釜淺商店在創業103年後的2011年進行形象重塑。熊澤大介認為，若能傳達「有理由的廚房用具＝良理用具」這個理念，不論國內外，都能為大家提供一個與廚房用具幸福相遇的場所。

謝晴

東吳大學中文系畢業，曾任出版社編輯。現為文字工作者。譯有《不該忍耐的18種健康警訊》、《就是喜歡有氣質的自己：堀川波的大人穿搭提案》、《5分鐘走路治痛法》等健康、設計、心理勵志類書籍。

目录: 前言 總是惠我良多的「好料理道具」！
認識用具之1 能豐富生活的用具是有「理由」的
認識用具之2 與用具的關係從「馴養」開始
南部鐵器篇
來了解用具的「故事」吧！
沉甸甸的重量是有原因的

熟練的師傅一點一點手工製作而成
用22cm的南部淺鍋，做出這些料理！
相處融洽、熟悉了之後，平淡的日常生活變得很優雅
將實物拿在手中，試著跟它說話
花點工夫就能增加使用的機會，器具也會開心
訪問料理職人1「鐵鍋能將米的甜味與美味，鎖在米粒中炊煮。」
Q&A南部鐵器篇
菜刀篇
自古以來刻畫著日本的飲食文化
固執地貫徹被賦予的使命
什麼都能切碎的萬能選手
與專業師傅的技術相連，追求最棒的刀工
多與了解菜刀的專家討論
磨刀，就是菜刀的馴養時間
訪問料理職人2「藉由遇見好菜刀，讓料理風格為之一變。」
Q&A菜刀篇
平底鍋篇
了解一長一短的情事
凹凸不平的鍋會慢慢改變風貌
只要遵守約定，你就會擁有一把完全專屬於自己的平底鍋
訪問料理職人3「在接觸到鐵的部分下工夫，完成的料理即大不相同。」
Q&A平底鍋篇
雪平鍋篇
重量很輕，能應付各種要求
師傅敲打的痕跡散發出絢麗的光芒
訪問料理職人4「只要看到雪平鍋就心情雀躍，想用心做料理。」
一開始時閃閃發光，越用色澤變得越深邃，值得慢慢玩味的變化
挑選用具的五個建議
「花點工夫」的用具
刨柴魚
研磨調味料
煎銀杏和芝麻
將飯移到飯桶裡
用炭火燒烤
溫酒
煎蛋捲
炸肉排
正統的蒸
處理魚
特別篇
炭火爐「YK-T」誕生！
手工生鐵平底鍋 SPECIAL
與野村友里一起用18cm手工生鐵平底鍋做菜
後記 何不重新檢視與廚房用具之間的相處？
年表 釜淺商店的歷史軌跡
．．．．．(收起)

[料理道具案內_下载链接1](#)

标签

生活

日本

厨具

饮食

美食

COOK

评论

饮食

美啊，想买一把三德刀

學到很多。要開始馴養屬於我的生鐵鍋了，料理也要慢慢學起來。

花点功夫，选好厨具。拥有一种钝感十足的饮食智慧。

太酷了

[料理道具案内_下载链接1](#)

书评

[料理道具案内 下载链接1](#)