

# 和果子



[和果子 下载链接1](#)

著者:渡部弘树

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2017-1-1

装帧:平装

isbn:9787534984235

在传统中加入新的手法，不仅保留日本和果子的特色，更融入台湾的文化创意。从内馅、外皮、技法到装饰，均有详细图文解说，掌握要领，你也可以制作各式各样精致小巧

的和果子。认识常用原料与基本器具，以红豆、白豆熬者美味内馅，熟练基本动作与技法，贴心小叮咛降低失败率，在实作中体验和果子文化。

作者介绍:

渡部弘树

渡部弘树，傅君竹，台湾致力于推广和果子文化的日本师傅渡部弘树，与其妻傅君竹两人皆毕业于东京制果和果子本科，并且取得日本和果子技术专门士资格。坚持保留日本传统并追求创意创新，成为各大知名温泉饭店、日本料理、日本茶馆、茶道活动指定御用点心师傅，也至大学设立体验课程。于2011年创立「岁时亭和果子」。

杨志雄，二十几年的摄影生涯，在各媒体杂志间游走，喜欢拍摄不一样的题材，尝试不同的内容、不同的表现方式。喜欢在旅程中吃当地的食物，逛普通的市集，体验当地的生活。现为自由摄影工作者。

目录:

[和果子 下载链接1](#)

标签

美食

日本

料理

和果子

评论

有些原料不知道是不是翻译的原因，只识其字不通其意。

---

这本讲解了一些做和果子的技法，看了下，基本是雕刻工艺为主。馅料之类的都是很传

统的馅料。于是，打消了我对和果子购买念头。

很多实操的部分，不是读文字的书，会有详细的图片讲解造型技法。是比较好的了解和果子制作技艺的入门书籍。

日式和果子真的很美，虽然目测味道都差不多，就是变个名字和造型。但是真的充分体现了日本人对自然的崇拜和追随，根据不同季节节气品尝不同的食物，真的很美。本书更像菜谱，但是实际操作应该很难。

图很美然而难度系数...

可以系统的了解和果子的基础知识，每种和果子也有详细的制作方法。图文并茂，纸张非常棒。

介绍了几十种常见和果子。每一步都有详细图片及说明，非常可爱。

下一次要看讲文化的书

较为详细的和果子制作指南，造型一般～比较基础

材料太难找了

和果子真的太美了，手法介绍和制作过程非常详细，感觉很实用。就是糖太多了啊，下不去手

-----  
2018.8.5

相对市面上其他同类图书，关于练切果子的造型算是介绍较多的，虽然偶有环节疏漏，但整体还不错。

-----  
基础知识书本

[和果子 下载链接1](#)

书评

[和果子 下载链接1](#)