

# 理想的料理道具



[理想的料理道具\\_下载链接1](#)

著者:[日]熊泽大介

出版者:中信出版集团/楚尘文化

出版时间:2017-8

装帧:平装

isbn:9787508671598

编辑推荐:

## ★【百年老店的厨具宝典】

创业于1908年釜浅商店，至今已有109年历史，销售千种以上厨房用具。现任店长倾心传授厨具的挑选、使用和养护方法，带你重新了解厨具、使用厨具。

## ★【匠人精神让厨具富有人情味】

釜浅商店传承四代，精良的厨具均是全手工制作，在每一件人性化制作的器具背后，都能感受到制造者与使用者之间浓浓的人情味。

## ★【优质厨具让生活更精致】

美味食谱辅助厨具使用案例，与读者一起互动烹饪；把厨具培养成只属于自己一个人的称手工具，享受烹饪带来的乐趣，让生活充满情调和品质。

## ★【尽情观赏百幅高清图】

100多张高清精美厨具和食物照片和插画，放大每一寸匠人手工打造的高品质细节，阅读时仿佛置身于百年老店，由店长亲自为你精挑细选、将每一个注意事项娓娓道来。

内容简介：

有着109年历史的厨具店的店长，以匠人的严谨和传承自家族的热爱，讲述厨具的制作、使用与养护。那些看似寻常的形状、设计和颜色背后，凝结了手工艺人在年复一年的制作经验中不断改良的心血结晶，更融合了制造者的智慧与技艺。它们多半质朴无华，却拥有普遍性的、可以长久流传下去的美感。在这个过程中，读者不但能了解到日本传统匠人所代表的踏实和精益求精的专业精神，还能感受到，一把为使用需求特地打造的厨具，其中凝结的匠人和使用者之间温暖的人情味。

本书想传达的厨具使用理念是：“如何让使用者打造出一把配合自己使用习惯的厨具”，“只要以珍爱的态度对待厨具，厨具会给你意想不到的回报”，带你发现人与器物之间最美好的交流关系。

书中图文结合，附有精美插图、照片和漫画，介绍厨具的同时还有实用又好玩的食谱，给人带来美妙的视觉享受。

作者介绍：

熊泽大介

釜浅商店第四代店长，1974年生于日本东京浅草。

曾在东京著名古董店“Pantagrue”“organic design”工作，后继承东京合羽桥的家业。

于1999年进入釜浅商店，2004年继任店长。

釜浅商店在创业103年后的2011年进行形象重塑。

熊泽大介认为，若能传达“优质厨具”这个理念，不论国内外，

都能为大家提供一个与厨房用具幸福相遇的场所。

目录: 前言	
总能助我一臂之力的, 就是“优质厨具”!	003
了解厨具 其一	008
丰盈生活的厨具自有其“道理”	
铁壶、铁釜、铁锅、日式菜刀、西式菜刀、平底锅、雪平锅	
了解厨具 其二	024
与厨具的关系, 始于“养护”	
南部铁壶、铁釜、南部浅锅、出刃、柳刃、 手工铁打平底锅、铝质姬野造手工雪平锅	
南部铁器篇	033
让我们来了解一下厨具的“故事”吧!	034
< 南部铁器的要点 >	
锅体沉重自有其道理	038
< 南部铁器的制作方法 >	
由手艺精湛的匠人一点一点纯手工打造	042
< 南部铁器的使用 >	
用 22cm 的南部浅锅可以制作出这样的佳肴!	044
番茄寿喜烧 / 奶汁焗烤土豆 / 日式炖煮牛肉饼 小白菜芝麻油炒豆皮拌小白鱼干 / 香煎鸡肉 / 番茄煮鸡肉蘑菇 / 西班牙海鲜饭	
< 拥有南部铁器的生活 >	
在适应、熟习锅具使用方法的同时, 使普通的日常生活变得更有品位	048
< 南部铁器的选购方法 >	
将实物拿在手里, 试着与厨具对话	050
< 南部铁器的养护 >	
如果能花费时间提高使用频率, 厨具也会感到喜悦	
养护方法 4 法则	052
探访专业的厨具使用者 1	056
“高野”日本料理店 [东京·银座] 店主高野正义 “铁锅烧制能将大米的香甜和美味锁在每一颗米粒之中。”	
Q&A [南部铁器篇]	058
STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 1	
外国人涌入合羽桥?!	060
菜刀篇	061
铭刻日本从古至今的饮食文化	062
< 日式菜刀的要点 >	
坚决贯彻被赋予的唯一使命	066
< 西式菜刀的要点 >	
什么都能胜任的万能选手	070
< 菜刀的制作方法 >	
匠人穷其技法, 追求极致锋利	074
< 菜刀的选购方法 >	
找熟识菜刀的专业人员商量	078
< 菜刀的养护 >	
磨刀, 就是养护刀具的时间	
菜刀保养方法 4 法则	080
探访专业的厨具使用者 2	084
“鱼之骨”日本料理店 [东京·惠比寿] 店主樱庭基成郎 “因与优质厨具相遇, 料理风格得以改变”	
Q&A [菜刀篇]	086
STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 2	
在巴黎, 日本的厨具大受欢迎!	088
平底锅篇	089

< 平底锅的要点和选购方法 >	
了解平底锅的优缺点·····090	
< 手工铁打平底锅的要点与制作方法 >	
凹凸不平的样貌会逐渐变化·····094	
< 手工铁打平底锅的养护 >	
遵守规则就能得到只属于自己的平底锅	
平底锅养护方法 4 法则·····096	
探访专业的厨具使用者 3·····100	
“organ” 法式小餐馆 [东京·西荻洼] 店主紺野真	
对食材接触铁的部分所下的工夫, 能使做出来的料理品相与众不同	
Q&A [平底锅篇]·····102	
STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 3	
釜浅商店第二代店主想出了那个有名的釜烧饭! ·····104	
雪平锅篇·····105	
< 雪平锅的要点 >	
身量轻巧、用途广泛·····106	
< 姬野造手工雪平锅的要点与制作方法 >	
匠人打造的痕迹绽放出炫目光彩·····110	
探访专业的厨具使用者 4·····112	
“醋饭屋” 寿司店 [东京·江户川桥] 店主冈田大介	
“只要看到锅, 就会情绪高涨, 对烹饪充满干劲”	
< 姬野造手工雪平锅的养护 >	
那闪亮的光彩随着使用会酝酿出古朴的色泽,	
令人细细品味其变化	
养护方法 4 法则·····114	
选购厨具的五点建议·····116	
厨房“便利”工具·····117	
“便利”工具 1 刨柴鱼花·····119	
“便利”工具 2 研磨佐料·····122	
“便利”工具 3 煎烤杏仁和芝麻·····123	
“便利”工具 4 把饭移装到饭桶中·····126	
“便利”工具 5 炭火烧烤·····127	
“便利”工具 6 烫酒·····130	
“便利”工具 7 日式煎蛋卷·····131	
“便利”工具 8 炸肉排·····134	
“便利”工具 9 正宗的焖蒸·····135	
“便利”工具 10 鱼的处理·····138	
STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 4	
缩短你和厨具间的距离感—“刻名字”·····139	
特别篇	
炭火烧烤炉“YK-T”是如此诞生的! ·····140	
手工铁打平底锅特辑	
与野村友里一起, 用 18cm 铁打平底锅烹饪菜肴·····144	
结语	
让我们重新审视对待厨具的方式吧! ·····154	
年表 釜浅商店历史变迁·····156	
· · · · · (收起)	

[理想的料理道具\\_下载链接1](#)

## 标签

料理

美食

想读，一定很精彩！

工匠

我想读这本书

很喜欢！希望有机会拜读！

\*北京·中信出版社\*

日本

## 评论

内容不多，反复看了2遍。如果还不太认识铁锅、铸铁锅、刀、雪平锅这些厨房必要小工具可以看看，不深，家用科普那类，很喜欢那个用马比作铁锅的例子。

-----  
大陆版比日版台版格调低了很多，而这无疑是釜浅很重要的一点。装帧、设计都不如台版，翻译也从日式句子变成了有点大妈感的汉语……釜浅作为日本代表性的厨具贩售品牌，本书是一个大型售卖广告，编排体例很亲切，知识点略浅。被种草18cm铸铁山田所平底锅，把手迷人的美！

-----  
比较水  
-----

---

学习一下，可以提高生活品质和情调，非常不错。

---

反正我是已经彻底爱上了铸铁锅

---

主要看图了，有关日式料理所需要用到的工具，在釜浅商店里都能找到对应的高品质货品。原来刀具有那么多款式，还有平底锅，烧饭釜，盛饭的木桶。。。日人的工匠之心令人钦佩

---

看完了想买雪平锅

---

诱人的美食，配上精美的厨具，非常吸引人。

---

日本厨具有一种侘寂之美，安静平和，让人爱上生活，种草釜浅商店。喜欢第39页的描述，“在天气晴好的白天，把锅放在向阳处，锅就会散发出淡淡的光泽，展现出沉静典雅的一面。”想必收到铁锅作为礼物的人，一定是很懂生活的，有着特别的心意

---

厨具不是越新越好，物品用久了，与人都是有感情的

---

相比之下，这本书应该更适合日本当地人，对于厨具的了解与选择。不过如果是对于厨具历史或者对日本厨具文化感兴趣的人，可以读读作为参考。烹饪爱好者也可以看看，什么时候去日本，可以参考着买些用用。品味一下美好厨具带来的享受！

---

.这是一本对生活、饮食有着极高追求的人的必读书。

-----  
一起来品味美食，分享制作的过程，从而去感受工匠精神的含义。

-----  
商店就是这样一家生产具有匠人精神、浓浓人情味厨具的百年老店。

-----  
厨具漂亮，大大提高食欲，成为胖子不是没有道理的！

-----  
在铁锅方面得到了大量知识，平时也都是跟书里说的那样直接清洁剂洗洗掉，没想到却是错误的做法

-----  
好的厨具才能做出好的美食！！喜欢做吃的吃货必备～

-----  
书中提到很多有关挑选、使用、养护优质厨具的知识，满满的干货。

-----  
很实用的一本书，细节的地方也很多。

-----  
[理想的料理道具 下载链接1](#)

书评

-----  
[理想的料理道具 下载链接1](#)