

居酒屋全圖解



[居酒屋全圖解_下载链接1](#)

著者:小寺賢一

出版者:漫遊者文化

出版时间:2018-8

装帧:平装

isbn:9789864892914

好吃好喝不失禮 看圖秒懂日本酒場的眉角

帶朋友或自己一個人暢遊居酒屋 都要pro

重點中日文對照 點菜不用拔頭髮

30年酒場打滾經驗全部傳授 獻給酒徒的庶民酒場文化全圖解

到居酒屋一坐下來為什麼要先點杯啤酒？

居酒屋菜色選擇這麼多，怎麼點菜配酒最道地？

下町Highball正宗就是要三冰！冰玻璃杯、冰燒酌、冰蘇打水缺一不可

擁有忠實粉絲、歷史悠久的Sapporo赤星是小酒館的隱藏狠角色

有錢不等於大爺，跟店家有默契的互動，成為熟客的流儀

飲用日本酒的溫度該如何拿捏？怎麼解讀酒標？

為什麼有的店家規定燒酌最多不能喝超過三杯？

烤雞串是酒徒的日常小確幸；烤豬肉、內臟串是恢復精力泉源……

看圖秒懂居酒屋的眉角

日本的酒館風情萬種，除了居酒屋，還有站著喝酒的立飲屋、角打，甚至蕎麥麵店，如何自在暢遊，既不失禮又能享受最道地的好滋味，就連日本人有時覺得頭大。

從大眾酒館的重頭戲開始，介紹常出現酒品的相關知識。為什麼Sapporo赤星啤酒經歷數十年依舊擁有好口碑？燒酌Highball跟燒酌兌水有什麼不同？享用日本酒的最佳溫度該怎麼抓？白天喝酒要去蕎麥麵店？此外，也傳授如何當個不失禮的自在酒客。

當然，下酒菜也不可或缺，燉煮料理、烤內臟、串烤等都是慰勞上班族的山珍海味，少不了也要談談醃漬小菜和家庭料理。配日本酒怎麼能少了魚乾，酒徒年資多寡，選擇配酒的魚乾完全不同，許多人嫌棄的臭鹹魚可是資深酒徒的首選。壓軸的是近年越來越受歡迎的居酒屋at

home，精選數道在家也能製作享受的日式下酒菜以及酒品調製，拋開他人眼光與規矩，享受悠閒小酌時光。

本書特色

◎包括居酒屋、立飲店、角打等日本常見平民酒館的正確暢遊方式。從點酒、配菜到成為熟客，讀完立刻變身酒館通。

◎詳細介紹日本酒場常見的啤酒、燒酌、沙瓦、日本酒等，看圖學會各種酒的不同、飲用方式，以及背後的祕密。

◎烤炸串、魚乾、海鮮、醃漬小菜、家庭料理等平民最愛下酒菜圖列解說，貼心加註日文原文，點菜零煩惱。

名人推薦

藝人千田愛紗、部落客／作家卡瓦納、旅日作家張維中、作家黃國華

旅遊節目主持人魏華萱 乾杯推薦

作者介绍:

小寺賢一

編輯、作家。

1961年生於日本大分縣，在滋賀縣長大。畢業於明治大學政治經濟學院，經歷了接外包案的編輯、週刊雜誌記者、雜誌作家等，走向酒徒之路。在新宿黃金街的資歷約有30年，最近幾年也在西荻窪附近出沒。帶著在舊書店買來的舊書，坐在居酒屋的吧台單手翻閱，是他最幸福的時光。常喝的酒是燒酎或是Torys兌開水，下酒菜喜歡燉煮料理。

參與編輯、寫作的作品有《第一次開居酒屋就賺錢》等，還有教你怎麼開店的實用書《來開店吧!》系列全27冊，其他還有與酒有關的《開小「酒吧」的方法》、《開講究的蕎麥麵店的方法》等。

繪者簡介

桑山慧人

設計師、插畫家。

1986年生。現居東京。京都精華大學畢業。任職於設計公司Prigraphics。負責雜誌、書籍等的設計與插畫。主要作品合作有《達文西》雜誌、《料理解剖圖鑑大全》(大田出版)等。

個人網站：keito-kuwayama.tumblr.com/

譯者簡介

卓惠娟

任職壽險公司教育訓練及出版相關工作十餘年，於不惑之年重啟人生，實踐二十歲時曾立下的夢想——專職翻譯工作。譯有《100歲的我，人生不勉強》、《夫妻這種病》、《漫畫 隨心所欲操控人心的暗黑心理學》等。

李池宗展

專職日文譯者。2005年以第一名成績畢業於高苑科大應外系日文組。譯有《數學考10分也能學會財務報表》《小腿肚6大經穴對症按摩》《1000種常見食物醣量&熱量速查圖典》《原來成功人士都這樣拜神許願》等。

目录: 前言

第一章 酒館巡禮的第一步

1 找到好酒館的訣竅

2 發現第一家「好酒館」，就能發現第二家

3 酒館的「熟客」有這些差異

4 立飲酒館的優點

5 適合獨酌的酒館

6 酒館的各種不同類型

- 7 正確的居酒屋點菜方法
- 8 正確的居酒屋飲酒方法
- 9 白天也能暢快喝酒的方法
- 10 千圓買醉的暢飲法
- 11 什麼是「角打」？
- 12 度過愉快獨酌時光的要訣
- 13 在外縣市找到好酒館的方法
- 14 買單的型態

第二章 品酒、暢飲

- 1 下町Highball的傳說
- 2 形同配角的沙瓦類
- 3 「無論如何先上啤酒」之謎
- 4 居酒屋才有的稀有啤酒
- 5 Hoppy的四種變化
- 6 日本酒的種類 代表性的四種類型
- 7 品味日本酒 數據上無法呈現的細膩
- 8 日本酒的飲用方式之一
享受世界獨一無二的溫度變化
- 9 日本酒的飲用方式之二
正因為愛酒更要堅持的流儀
- 10 燒酎的種類、特徵 狂熱愛好者的忠誠支持
- 11 燒酎的飲用方式 內行人才知道的「六四原則」
- 12 別具特色的不可思議燒酎世界
- 13 能夠各類酒都品嘗一點的日本酒和燒酎
- 14 內行人喜愛的梅酒比例
- 15 Baisu、Hoisu是什麼意思？
- 16 能夠寄放酒的安心感
- 17 酒的一合、兩合其實未必精準？
- 18 如何找出合適的下酒菜？

第三章 品嘗酒館的下酒菜

- 1 基本款之一
烤雞串是酒徒的小確幸
- 2 基本款之二
烤內臟、烤豬肉串是酒徒的活力來源
- 3 基本款之三
燉煮料理是酒徒的速食料理
- 4 從插圖和謎題中學習
肉品及內臟 部位一覽表～牛篇
- 5 從插圖和謎題中學習
肉品及內臟 部位一覽表～豬 & 雞篇
- 6 話說……「隨酒小菜」到底是什麼
- 7 快速菜色的焦點要注意醃漬物
- 8 廣受歡迎的家庭料理與B級美食
- 9 注意「今日推薦菜單」的原因
- 10 品嘗海鮮料理的訣竅
- 11 逐步升級的魚乾
- 12 最好要記住招呼規矩
- 13 鰻魚和泥鰍就交給店家決定吧
- 14 貝類、蝦類、烏賊、章魚圖鑑
- 15 關東關西的黑輪圖鑑
- 16 出乎意料的酒館豆腐
- 17 串炸的流儀

18 嘗過就忘不了的珍饈魅力

第四章 酒館的微醺講座

- 1 傳統的居酒屋店面設計
- 2 舒適的吧台座位
- 3 善用啤酒箱的立飲流
- 4 酒館的人類行為觀察
- 5 酒館的手寫字
- 6 讓酒蟲蠢蠢欲動的紅燈籠和暖簾
- 7 林林總總的酒器
- 8 溫酒的魔法
- 9 內行人才知道！杉玉和新酒的關係
- 10 酒館的眾神
- 11 酒館與酒徒的歷史之一
從落語中了解江戶居酒屋
- 12 酒館與酒徒的歷史之二
探訪戰後的著名黑市
- 13 酒館與酒徒的歷史之三
了解酒館文化的變遷
- 14 喜愛杯中物者不能錯過的街道①
在新宿區一家接一家續攤
- 15 喜愛杯中物者不能錯過的街道②
在中央線沿線一家接一家續攤
中野、高圓寺、阿佐谷
- 16 喜愛杯中物者不能錯過的街道③
在中央線沿線一家接一家續攤
荻窪、西荻窪、吉祥寺
- 17 喜愛杯中物者不能錯過的街道④
在北千住區一家接一家續攤

第五章 居酒屋 at home

- 1 如何調製好喝的燒酎Highball
- 2 調製好喝的三冰Hoppy & 冰沙風燒酎
- 3 酒蒸花蛤
- 4 馬鈴薯沙拉
- 5 肉末豆腐
- 6 滷大腸
- 7 高湯日式煎蛋
- 8 蝦肉丸
- 9 「自家酒館」的必備用具
- 10 下功夫擬出自家菜單

專欄

～在蕎麥店喝酒～
生腐皮、芥末山藥泥和溫酒
～在定食屋喝酒～
炸竹筴魚、鮪魚頭頂肉、貓不在
～在中華料理店喝酒～
炒豆芽、啤酒和巴布・狄倫
～在商店街喝酒～
魚漿、半平、白蘿蔔和杯酒

後記

採訪協助

• • • • • ([收起](#))

[居酒屋全圖解 下载链接1](#)

标签

日本

美食

日本文化

料理

文化

饮食

港台版

2019

评论

超赞！看完几乎能够开一家居酒屋！

充分展现了日本人做这种#虽然没啥用但真是太他妈有趣了#的书的实力。

果然每一行都门道深似海

看完了 好的 我可以去开家居酒屋了

想去承包一家家居酒屋了

作为一个酒鬼必读的书，包括如何选择适合的酒馆、居酒屋的礼仪、酒和菜的搭配等等，书的内容很有意思，还配着插画，建议不要晚上看，容易饿…

真的是一本美味的书，一边读一边流口水。小小的居酒屋原来可以有这么多的门道在里面，从店面的装修，可以看出酒店适合什么样的客人，会招待什么样的料理，下酒菜，最关键的是酒。从时髦洋气的新店，到经久不衰的老店，各色的菜式，各色的客人。小小的一本书里，看出的不仅仅是民俗，更是文化，是经济。如果你偏爱美食，如果你想了解日本，或者你只是喜欢有插图的书，这本书都是值得力荐给你。

[居酒屋全圖解_下载链接1](#)

书评

喜欢去居酒屋的肯定不止我一个吧哈哈，那种热闹嘈杂的气氛、花里胡哨的内饰还有美味可口的酒菜都让人感觉很舒服。在打开这本书之前，我一般会习惯性地点毛豆+凉拌豆腐+几个烤串+可尔必思，然后打开这本书之后，我才知道我真的错过了很多！比如说，哪些菜和酒是遇到了一定要试试…

[居酒屋全圖解_下载链接1](#)