

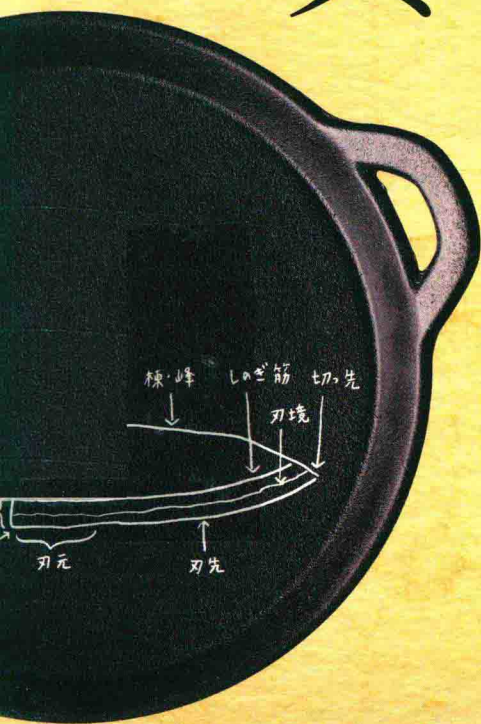
理想的料理道具

创业于明治四十一年「1908年」的百年老铺
釜浅商店

第四代店长

[日] 熊泽大介——著

王思怡——译



中信出版集团

理想的 料理道具

创业于明治四十一年「1908年」的百年老铺
釜浅商店

釜浅  商店

第四代店长

[日] 熊泽大介——著

王思怡——译



中信出版集团 · 北京

图书在版编目 (CIP) 数据

理想的料理道具 / (日) 熊泽大介著 ; 王思怡译. --
北京 : 中信出版社, 2017.11
ISBN 978-7-5086-7159-8

I. ①理… II. ①熊… ②王… III. ①炊具—指南
IV. ①TS972.21-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第 000760 号

KAMAASASHOUTEN NO “RYOURI-DOUGU” ANNAI

Copyright © 2015 by Daisuke Kumazawa

First published in Japan in 2015 by PHP Institute, Inc.

Simplified Chinese translation rights arranged with PHP Institute, Inc.
through Bardon-Chinese Media Agency.

Chinese simplified translation copyright © 2017 by Chu Chen Books.

ALL RIGHTS RESERVED

理想的料理道具

著 者 : [日] 熊泽大介

译 者 : 王思怡

出版发行 : 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者 : 北京华联印刷有限公司

开 本 : 880mm × 1240mm 1/32

版 次 : 2017 年 11 月第 1 版

京权图字 : 01-2017-6690

书 号 : ISBN 978-7-5086-7159-8

定 价 : 48.00 元

印 张 : 5.5 字 数 : 86 千字

印 次 : 2017 年 11 月第 1 次印刷

广告经营许可证 : 京朝工商广字第 8087 号

图书策划 : 楚尘文化

版权所有 · 侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线 : 400-600-8099

投稿邮箱 : author@citicpub.com

前言



总能助我一臂之力的，就是“优质厨具”！

要说能令厨艺精进的捷径，那绝对是选择“优质厨具”了。无论多专业的寿司店，如果使用的刀具不够锋利，就无法切出切口平整的漂亮寿司；无论手艺多么精湛的厨师，若是用底薄得如同玩具般的平底锅，就会很快糊锅，煎不出美味的牛排。

在我们位于东京合羽桥的厨具专卖店——“釜浅商店”，每天都有很多料理界人士前来选购厨具。这些客人教给了我一件事：

“优质厨具总能助我们一臂之力。”

也就是说，精致、美味的料理只有使用优质厨具才能做得出来。我们应该像创作出这些美味料理的厨师一样，精心选择适合自己的、顺手的优质厨具。

那么，什么是优质厨具呢？

在本书中，我总结了我们的釜浅商店所认为的优质厨具、与这些厨具的相处之道和建立信赖关系的方法。阅读本书之后，如果各位读者能够比以往更加爱惜煮锅、平底锅、菜刀，对每天的烹饪以及生活感受到更多的乐趣，那么本人荣幸之至。

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……………035

让我们来了解一下厨具的“故事”吧！……………036

< 南部铁器的要点 >

锅体沉重自有其道理……………040

< 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……………044

< 南部铁器的使用 >

用 22cm 的南部浅锅可以制作出这样的佳肴！……………046

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……………050

< 南部铁器的选购方法 >

将实物拿在手里，试着与厨具对话……………052

< 南部铁器的养护 >

如果能花费时间提高使用频率，厨具也会感到愉悦
养护方法 4 法则……………054

探访专业的厨具使用者 1……………058

“高野”日本料理店〔东京・银座〕店主高野正义
“铁锅能将大米的香甜和美味全部锁在每一颗米粒之中。”

Q&A〔南部铁器篇〕……………060

STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 1
外国人涌入合羽桥？！……………062

菜刀篇……………065

铭刻日本从古至今的饮食文化……………066

< 日式菜刀的要点 >

坚决贯彻被赋予的唯一使命……………070

< 西式菜刀的要点 >

什么都能胜任的万能选手……………074

< 菜刀的制作方法 >

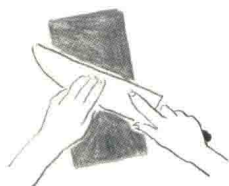
匠人穷其技法，追求极致锋利……………078

< 菜刀的选购方法 >

找熟识菜刀的专业人员商量……………082

< 菜刀的养护 >

磨刀，就是养护刀具的时间
菜刀养护方法 4 法则……………084



探访专业的厨具使用者 2……………088

“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〕……………090

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！……………092

平底锅篇……………095

< 平底锅的要点和选购方法 >

了解平底锅的优缺点……………096

< 手工铁打平底锅的要点与制作方法 >

凹凸不平的外观会逐渐改变样貌……………100

< 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……………102

探访专业的厨具使用者 3……………106

“organ”法式小餐馆〔东京・西荻洼〕店主绀野真

“对食材接触铁的部分所下的功夫，使做出来的料理品相与众不同。”

Q&A〔平底锅篇〕……………108

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！……………110

雪平锅篇……………113

< 雪平锅的要点 >

身量轻巧，用途广泛……………114

< 姬野造手工雪平锅的要点与制作方法 >

匠人敲打的痕迹绽放出炫目光彩……………118

探访专业的厨具使用者 4……………120

“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……………122

选购厨具的五点建议……………124

厨房“便利”工具……………127

- “便利”工具 01 刨柴鱼花……………129
- “便利”工具 02 研磨佐料……………132
- “便利”工具 03 煎烤杏仁和芝麻……………133
- “便利”工具 04 把饭移装到饭桶中……………136
- “便利”工具 05 炭火烧烤……………137
- “便利”工具 06 烫酒……………140
- “便利”工具 07 日式煎蛋卷……………141
- “便利”工具 08 炸肉排……………144
- “便利”工具 09 正宗的焖蒸……………145
- “便利”工具 10 鱼的处理……………148

STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 4
缩短与厨具间的距离感——“刻名字”……………149

特别篇

炭火烧烤炉“YK-T”是如此诞生的！……………150

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……………154

结语

让我们重新审视对待厨具的方式吧！……………164

釜浅商店历史变迁……………166



理想的料理道具

创业于明治四十一年〔1908年〕的百年老铺
釜浅商店

釜浅  商店

第四代店长

〔日〕熊泽大介——著

王思怡——译





总能助我一臂之力的，就是“优质厨具”！

要说能令厨艺精进的捷径，那绝对是选择“优质厨具”了。无论多专业的寿司店，如果使用的刀具不够锋利，就无法切出切口平整的漂亮寿司；无论手艺多么精湛的厨师，若是用底薄得如同玩具般的平底锅，就会很快糊锅，煎不出美味的牛排。

在我们位于东京合羽桥的厨具专卖店——“釜浅商店”，每天都有很多料理界人士前来选购厨具。这些客人教给了我一件事：

“优质厨具总能助我们一臂之力。”

也就是说，精致、美味的料理只有使用优质厨具才能做得出来。我们应该像创作出这些美味料理的厨师一样，精心选择适合自己的、顺手的优质厨具。

那么，什么是优质厨具呢？

在本书中，我总结了我们釜浅商店所认为的优质厨具、与这些厨具的相处之道和建立信赖关系的方法。阅读本书之后，如果各位读者能够比以往更加爱惜煮锅、平底锅、菜刀，对每天的烹饪以及生活感受到更多的乐趣，那么本人荣幸之至。

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……………035

让我们来了解一下厨具的“故事”吧！……………036

< 南部铁器的要点 >

锅体沉重自有其道理……………040

< 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……………044

< 南部铁器的使用 >

用 22cm 的南部浅锅可以制作出这样的佳肴！……………046

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……………050

< 南部铁器的选购方法 >

将实物拿在手里，试着与厨具对话……………052

< 南部铁器的养护 >

如果能花费时间提高使用频率，厨具也会感到愉悦
养护方法 4 法则……………054

探访专业的厨具使用者 1……………058

“高野”日本料理店 [东京 · 银座] 店主高野正义

“铁锅能将大米的香甜和美味全部锁在每一颗米粒之中。”

Q&A [南部铁器篇]……………060

STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 1

外国人涌入合羽桥？！……………062

菜刀篇……………065

铭刻日本从古至今的饮食文化……………066

< 日式菜刀的要点 >

坚决贯彻被赋予的唯一使命……………070

< 西式菜刀的要点 >

什么都能胜任的万能选手……………074

< 菜刀的制作方法 >

匠人穷其技法，追求极致锋利……………078

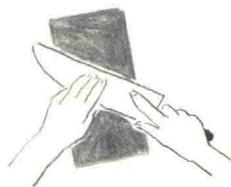
< 菜刀的选购方法 >

找熟识菜刀的专业人员商量……………082

< 菜刀的养护 >

磨刀，就是养护刀具的时间

菜刀养护方法 4 法则……………084



探访专业的厨具使用者 2……………088

“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〕……………090

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！……………092

平底锅篇……………095

< 平底锅的要点和选购方法 >

了解平底锅的优缺点……………096

< 手工铁打平底锅的要点与制作方法 >

凹凸不平的外观会逐渐改变样貌……………100

< 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……………102

探访专业的厨具使用者 3……………106

“organ”法式小餐馆〔东京・西荻洼〕店主绀野真

“对食材接触铁的部分所下的功夫，使做出来的料理品相与众不同。”

Q&A〔平底锅篇〕……………108

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！……………110

雪平锅篇……………113

< 雪平锅的要点 >

身量轻巧，用途广泛……………114

< 姬野造手工雪平锅的要点与制作方法 >

匠人敲打的痕迹绽放出炫目光彩……………118

探访专业的厨具使用者 4……………120

“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……………122

选购厨具的五点建议……………124

厨房“便利”工具……………127

- “便利”工具 01 刨柴鱼花……………129
- “便利”工具 02 研磨佐料……………132
- “便利”工具 03 煎烤杏仁和芝麻……………133
- “便利”工具 04 把饭移装到饭桶中……………136
- “便利”工具 05 炭火烧烤……………137
- “便利”工具 06 烫酒……………140
- “便利”工具 07 日式煎蛋卷……………141
- “便利”工具 08 炸肉排……………144
- “便利”工具 09 正宗的焖蒸……………145
- “便利”工具 10 鱼的处理……………148

STORY OF GOOD COOKING TOOLS 优质厨具的佳话 4

缩短与厨具间的距离感——“刻名字”……………149

特别篇

炭火烧烤炉“YK-T”是如此诞生的！……………150

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……………154

结语

让我们重新审视对待厨具的方式吧！……………164

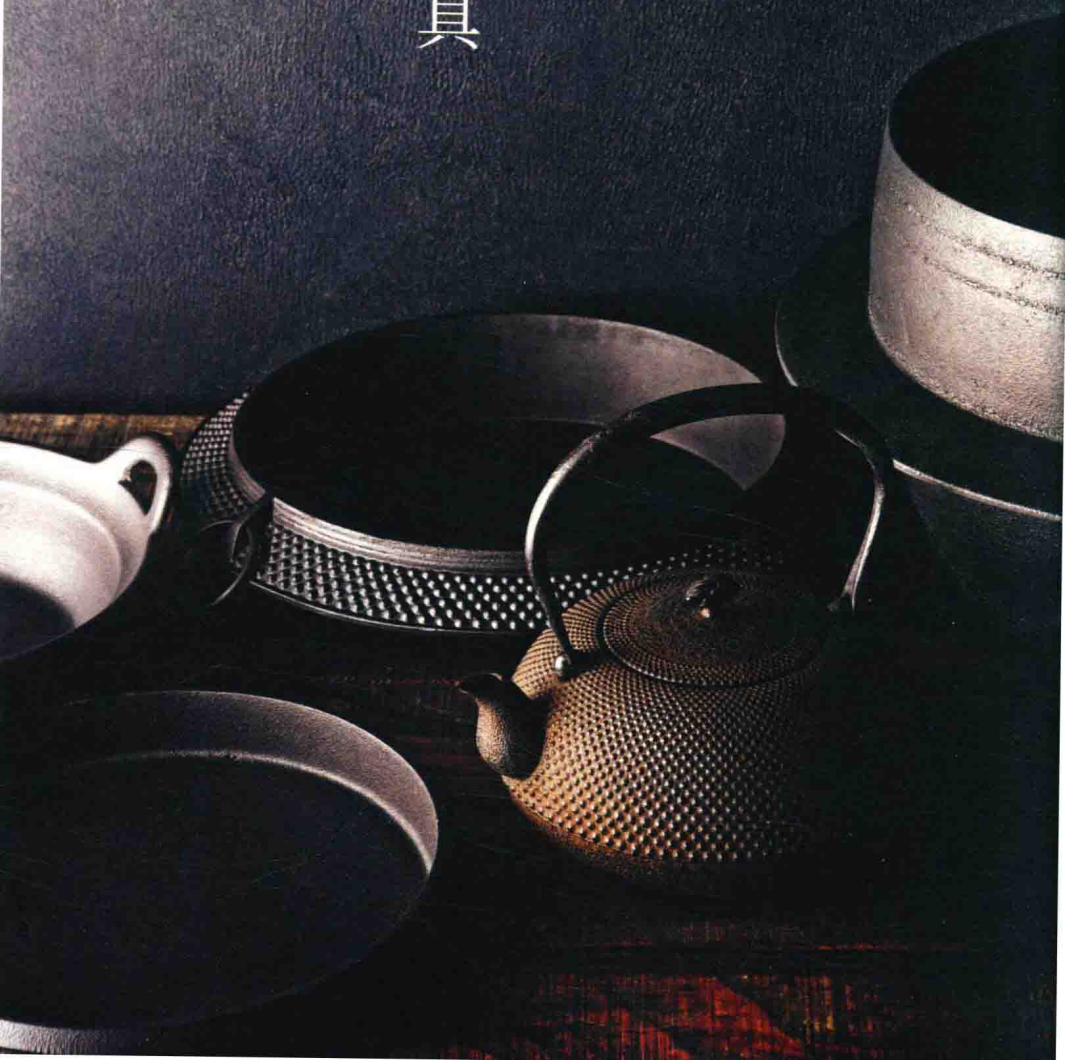
釜浅商店历史变迁……………166



了解厨具 其一

丰盈生活的厨具
自有其

『道理』



所谓“优质厨具”，到底是什么样的呢？

我在店里经常会被顾客问到这个问题。每当这时，我都会回答：“自有其道理的厨具。”

厨具并不是设计师心血来潮，或是为了外形美观而设计出来的，为什么设计成这个形状，为什么使用这个材质、涂上这种颜色，实际上这些问题全都有确切的理由。我们的祖先使用各种方法不断改良这些厨具，为了使其更加便利，更加具有功能性，且能令人更加愉快地使用，它们凝结了无数人智慧与努力的结晶。这样的厨具才能被称为优质厨具。

因此，是否有这种“理”，就成了选择厨具时的标准。理的部分基本上不会彰显于外，反而表面看起来是朴实无华的。但是，在使用的过程中，就会一点一滴地显露出其优势，并在不知不觉间抓住使用者的心。

对这样的厨具，我们不叫料理厨具，而称之为“良理工具¹⁾”。

在切实理解了“理”的基础上使用这些有“理”的厨具，即便烹饪步骤和做法没有改变，也会令人不可思议地感到自己的厨艺大长。实际上，在品尝用这些厨具做出的美食时，绝对会感到比以前更好吃。如此以来，就一定会萌发出下次再用这些厨具做点儿什么的念头。

而你会恍然发现，每天的生活竟也变得如此令人期待和雀跃。与优质厨具的相遇为平凡的日常生活带来了活力和劲头，生活方式也会因此变得更加丰富多彩。



从右起分别为：铁釜 [30cm]、南部
铁壶 [1.5L]、寿喜锅、南部圆浅锅
[22cm]、南部寄锅 [24cm]。