

“赞否两论”店主

[日] 笠原将弘 / 著

李巧薇 / 译

深夜居酒屋 绝品下酒菜

特别篇
居酒屋
对谈

《深夜食堂》漫画家 × “赞否两论”店主
安倍夜郎 × 笠原将弘

深夜食堂 广播



光明日报出版社

深夜居酒屋 绝品下酒菜

「日」笠原将弘 著

李巧薇 译

光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

深夜居酒屋 绝品下酒菜 / (日) 笠原将弘著 ; 李巧薇译. — 北京 : 光明日报出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5194-0867-1

I. ①深… II. ①笠… ②李… III. ①菜谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第120804号

著作权合同登记号: 图字01-2016-4036

“SANPIRYORON”TENSU KASAHARA MASAHIRO NO OTSUMAMI NO RYUGI
© MASAHIRO KASAHARA 2014
Edited by KADOKAWA MAGAZINES
First published in Japan in 2014 by KADOKAWA CORPORATION, Tokyo.
Chinese translation rights arranged with KADOKAWA CORPORATION, Tokyo
through, DAIKOUSHA INC., Kawagoe.

深夜居酒屋绝品下酒菜

著 者: [日]笠原将弘

译 者: 李巧薇

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 杨晓敏

装帧设计: 水长流文化

责任印制: 曹 诤

出 版 方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询)

传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E- mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-62026811

E- mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 1260×889 1/16

字 数: 140千字

印 张: 9

版 次: 2016年9月第1版

印 次: 2016年9月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5194-0867-1

定 价: 48.00元

版权所有 翻印必究

目 录

08 我所认为的酒和下酒菜

14 赞否两论 何谓铁之戒律

16 赞否两论 新铁之戒律!

18 Part 1

简易下酒菜

18 白萝卜泥温豆腐撒黑胡椒

就这样先来一杯吧! 3样拼盘

20 明太子鹌鹑蛋

小黄瓜和奈良渍酱菜拌芝麻粉
章鱼萝卜干

22 油豆腐面酥拌白萝卜泥

牛油果竹轮
超辣核桃淋裹糖衣

24 竹轮麸炒盐海带

水煮四季豆佐蒜泥酒盗蛋黄酱
水煮蛋佐海苔酱

26 蒜头西红柿色拉

27 小黄瓜紫苏叶卷

28 煎柴鱼花豆腐

29 小干白鱼葱花豆腐淋热油

30 什锦咸菜拌洋葱丝

31 奶油干酪纳豆

32 咸牛肉米粉

33 意式鱼糕冷盘佐橄榄油酱汁

34 涮豆芽菜培根

35 茼蒿拌和布茼

36 烤香菇镶金枪鱼

37 圆白菜罐头扇贝佐柚香酱

38 涮猪肉片茼蒿

39 椒麻鸡



58 Part 2

新口感下酒菜

- | | |
|------------------|-------------------|
| 58 土豆泥鲑鱼卵 | 78 黄油柿饼 |
| 60 苦味蔬菜木瓜色拉 | 79 牡蛎和柿子 |
| 62 煎鸡胸肉佐柚子胡椒柑橘酱 | 80 无花果黑芝麻天妇罗 |
| 64 烤扇贝佐草莓西红柿醋 | 81 玉米蛋糕 |
| 66 牛排佐酱油焦糖酱汁 | 82 鲑鱼泥拌芥末酱菜 |
| 68 炸香蕉鲜虾 | 83 意式金枪鱼生鱼片佐珍珠菇酱汁 |
| 70 烤红薯蓝奶酪佐白味噌 | 84 鲣鱼半敲烧佐烟熏萝卜蛋黄酱 |
| 72 一口炸猪排佐可尔必思味噌酱 | 85 鲭鱼吐司 |
| 74 梅子奶酪 | 86 味噌腌鸡肝配芒果 |
| 75 黄芥末章鱼小黄瓜 | 87 鸡肉年糕明太子葱末 |
| 76 冷冻蛋黄裹盐海带 | 88 栗子馄饨佐野菇酱汁 |
| 77 鲷鱼、生火腿、白菜 | 89 红豆饭烧麦 |

90 笠原流 酒和下酒菜的搭配

96 赞否两论 铁之戒律!【2005~2008年】

98 Part 3

丰盛下酒菜

98 炖西红柿牛筋

100 鸡肝味噌松风

102 柚子盐味炸鸡

103 炸鸡心

104 酥炸鳗鱼裹土豆面衣

106 海瓜子土豆

107 海胆菠菜通心面

108 白味噌卤猪肉

110 猪五花肉苹果卷

111 猪肉丸淋酱油芡汁

112 炖煮猪肩里脊肉

114 拌炒寿喜烧

115 猪五花肉牡蛎蒸蛋

116 红茶鸡卤蛋

118 炸猪肝佐韭菜酱汁

119 炸牛肉块

120 炖牛舌

122 炸虾绞肉夹心苏打饼干

123 综合蔬菜盘佐温蟹黄酱汁

124 麻婆鱼白

126 黄芥末籽酱照烧鲷鱼

127 鲭鱼牛蒡西京烧

128 油炖梅子沙丁鱼

129 南蛮鲑鱼



130 赞否两论 铁之戒律!【2009~2013年】

132 **Part 4**

结尾的一道料理

132 酢橘饭

134 牛肉握寿司

135 治部煮风猪肉烩饭

136 纳豆咖喱

137 盐海胆炒饭

138 白萝卜梅子粥

140 味噌面线

141 蚬仔荞麦面

142 后记

-
- 1大匙=15ml, 1小匙=5ml, 1杯=200ml。
 - 盐使用天然盐, 砂糖使用上白糖, 味醂使用本味醂, 酒使用日本酒。
 - 高汤是用海带和柴鱼花等熬煮而成。
 - 火候无特别注明时, 皆为中火。
 - 蔬菜、水果无特别注明时, 皆去皮后再使用。
 - 太白粉水是以太白粉: 水 = 1: 1的比例调制而成。
 - 食谱中使用的油、油炸油无特别注明时, 皆为色拉油。
 - 中式高汤请参照各品牌的建议用量。

深夜居酒屋 绝品下酒菜

「日」笠原将弘 著

李巧薇 译

光明日报出版社



不知不觉，已醒在大人的世界里。

曾几何时也开始会喝酒。

与形形色色的人把酒言欢，

度过了各种各样的夜晚。

不变的是，

面前一直都有美味的下酒菜，

内心是由衷的感激。

赞否两论 笠原将弘

目 录

08 我所认为的酒和下酒菜

14 赞否两论 何谓铁之戒律

16 赞否两论 新铁之戒律!

18 Part 1

简易下酒菜

18 白萝卜泥温豆腐撒黑胡椒

就这样先来一杯吧! 3样拼盘

20 明太子鹌鹑蛋

小黄瓜和奈良渍酱菜拌芝麻粉

章鱼萝卜干

22 油豆腐面酥拌白萝卜泥

牛油果牛轮

超辣核桃淋裹糖衣

24 竹轮麸炒盐海带

水煮四季豆佐蒜泥酒盗蛋黄酱

水煮蛋佐海苔酱

26 蒜头西红柿色拉

27 小黄瓜紫苏叶卷

28 煎柴鱼花豆腐

29 小干白鱼葱花豆腐淋热油

30 什锦咸菜拌洋葱丝

31 奶油干酪纳豆

32 咸牛肉米粉

33 意式鱼糕冷盘佐橄榄油酱汁

34 涮豆芽菜培根

35 茼蒿拌和布芜

36 烤香菇镶金枪鱼

37 圆白菜罐头扇贝佐柚香酱

38 涮猪肉片茼蒿

39 椒麻鸡



58 Part 2

新口感下酒菜

- | | |
|------------------|-------------------|
| 58 土豆泥鲑鱼卵 | 78 黄油柿饼 |
| 60 苦味蔬菜木瓜色拉 | 79 牡蛎和柿子 |
| 62 煎鸡胸肉佐柚子胡椒柑橘酱 | 80 无花果黑芝麻天妇罗 |
| 64 烤扇贝佐草莓西红柿醋 | 81 玉米蛋糕 |
| 66 牛排佐酱油焦糖酱汁 | 82 鲑鱼泥拌芥末酱菜 |
| 68 炸香蕉鲜虾 | 83 意式金枪鱼生鱼片佐珍珠菇酱汁 |
| 70 烤红薯蓝奶酪佐白味噌 | 84 鲣鱼半敲烧佐烟熏萝卜蛋黄酱 |
| 72 一口炸猪排佐可尔必思味噌酱 | 85 鲭鱼吐司 |
| 74 梅子奶酪 | 86 味噌腌鸡肝配芒果 |
| 75 黄芥末章鱼小黄瓜 | 87 鸡肉年糕明太子葱末 |
| 76 冷冻蛋黄裹盐海带 | 88 栗子馄饨佐野菇酱汁 |
| 77 鲷鱼、生火腿、白菜 | 89 红豆饭烧麦 |

90 笠原流 酒和下酒菜的搭配

96 赞否两论 铁之戒律!【2005~2008年】

98 Part 3

丰盛下酒菜

98 炖西红柿牛筋

100 鸡肝味噌松风

102 柚子盐味炸鸡

103 炸鸡心

104 酥炸鳗鱼裹土豆面衣

106 海瓜子土豆

107 海胆菠菜通心面

108 白味噌卤猪肉

110 猪五花肉苹果卷

111 猪肉丸淋酱油芡汁

112 炖煮猪肩里脊肉

114 拌炒寿喜烧

115 猪五花肉牡蛎蒸蛋

116 红茶鸡卤蛋

118 炸猪肝佐韭菜酱汁

119 炸牛肉块

120 炖牛舌

122 炸虾绞肉夹心苏打饼干

123 综合蔬菜盘佐温蟹黄酱汁

124 麻婆鱼白

126 黄芥末籽酱照烧鲷鱼

127 鲭鱼牛蒡西京烧

128 油炖梅子沙丁鱼

129 南蛮鲑鱼



130 赞否两论 铁之戒律!【2009~2013年】

132 Part 4

结尾的一道料理

132 酢橘饭

137 盐海胆炒饭

134 牛肉握寿司

138 白萝卜梅子粥

135 治部煮风猪肉烩饭

140 味噌面线

136 纳豆咖喱

141 蚬仔荞麦面

142 后记

-
- 1大匙=15ml, 1小匙=5ml, 1杯=200ml。
 - 盐使用天然盐, 砂糖使用上白糖, 味醂使用本味醂, 酒使用日本酒。
 - 高汤是用海带和柴鱼花等熬煮而成。
 - 火候无特别注明时, 皆为中火。
 - 蔬菜、水果无特别注明时, 皆去皮后再使用。
 - 太白粉水是以太白粉: 水 = 1: 1的比例调制而成。
 - 食谱中使用的油、油炸油无特别注明时, 皆为色拉油。
 - 中式高汤请参照各品牌的建议用量。

下酒菜是嗜好品， 稍微上瘾的程度是刚好的。

下酒菜和酒一样，都不是维持生命的必需品，也就是所谓的嗜好品。因此在我看来，这是一个以味道独特的香草或食材做成酱汁，来完成口味极辣、极苦或极酸等料理的领域。

摆盘也是可以发挥玩心的愉快享受。可以将各式各样的食材串在一起制作成串料理、层层堆起的摆盘、或是分量十足的料理。反之，也可将食材切成小块，精致地装点摆盘，最好让成品具有不同于一般的震撼感。

我还希望下酒菜能带点叛逆感，比方说乍看之下对身体很不健康，或是在品尝时必须将餐桌礼仪抛诸脑后的料理，这种负面、让人不禁食欲大开的感觉，才是所谓下酒菜的世界。居酒屋的菜单名称里，“章鱼块”或“鲔鱼块”这种不加修饰的讲法，会比“生鱼片料理”等正统派的名称，更能打动人心。

说得更深入一点，将各种食材组合成“让人在品尝时，想以口腔的每一处黏膜加以感受”如此带有激情氛围的滋味，最为理想。吃是一种相当本能的行为，因此我希望能将夜晚的味道也融入其中。

此外，无论是哪一种料理，我都希望能融入和风的味道。学徒期间所做的料理、以及以客人身分在各式店家品尝过的料理，都是我的根基。希望能将这些料理加以融合，让人在品尝时能有新鲜的感受。

“和风”是我的坚持。

店内的生啤酒选用的是SAPPORO啤酒，将啤酒机中的啤酒倒入冰凉的玻璃杯中提供给客人。瓶装啤酒也是选用各品牌的极品啤酒。据说很多客人第一杯都会先点啤酒。



