

＜ 春 夏 秋 冬 ＞ 四 季 食 材 介 绍 与 刀 工 图 解

八寸

刺身拼盘

炖菜

火锅

寿司

日本料理刀工 专业教程

鱼类 贝类 肉类 蔬菜加工一本通

〔日〕岛谷宗宏 著 曾剑峰 译



中国工信出版集团



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS

日本料理
专业教程

鱼类 贝类 肉类 蔬菜加工一本通

[日] 岛谷宗宏 著 曾剑峰 译



人民邮电出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

日本料理刀工专业教程：鱼类贝类肉类蔬菜加工一本通 / (日) 岛谷宗宏著；曾剑峰译. — 北京：人民邮电出版社，2018.5

ISBN 978-7-115-47942-6

I. ①日… II. ①岛… ②曾… III. ①菜谱—日本—教材 IV. ①TS972.183.13

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第038973号

版权声明

日本料理 飾り切り教本

Copyright © Munehiro Shimatani, Kazuo Mizutani 2016

Original Japanese edition published by Seibundo Shinkosya Publishing co., Ltd. Chinese simplified character translation rights arranged with Seibundo Shinkosya Publishing co., Ltd.

Through Shinwon Agency Co, Beijing Office

Chinese simplified character translation rights ©2018 Posts & Telecom Press 日本料理刀工专业教程——鱼类 贝类 肉类 蔬菜加工一本通

版权所有© Munehiro Shimatani, Kazuo Mizutani 2016 日文原版由株式会社诚文堂新光社出版

简体中文版由株式会社诚文堂新光社通过北京信元代理公司授权人民邮电出版社 2018 年出版

烹饪(调制)制作助理：河岛亮、日冈良辅、横井将史、金本大史、驹原猛思、田中大圣、寺原未央

摄影：岩崎奈奈子

编辑·文：郡麻江

设计：菊池加奈

企划制作：水谷和生

内 容 提 要

本书是专业的日本料理食材处理教程，书中对包括鱿鱼、虾、贝等鱼类和贝类，牛肉、猪肉、鸭肉等肉类，鸡蛋、海带、魔芋等蔬菜类食材的加工、摆盘和制作都一一进行了详细的介绍与图解示范，包括工具的选择、手法的示范、造型的设计以及摆盘的注意事项等，既美观又实用。

本书适合专业厨师、职业技术学校师生、厨师学徒阅读。

-
- ◆ 著 [日] 岛谷宗宏
 - 译 曾剑峰
 - 责任编辑 李天骄
 - 责任印制 周昇亮
 - ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路11号
 - 邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn
 - 网址 <http://www.ptpress.com.cn>
 - 北京东方宝隆印刷有限公司印刷
 - ◆ 开本：700×1000 1/16
 - 印张：11 2018年5月第1版
 - 字数：214千字 2018年5月北京第1次印刷
 - 著作权合同登记号 图字：01-2017-3657号
-

定价：59.00元

读者服务热线：(010)81055296 印装质量热线：(010)81055316

反盗版热线：(010)81055315

广告经营许可证：京东工商广登字20170147号

目 录

第一章 春季摆盘

5

春季食材	7
春季八寸	8
春季刺身拼盘	11
春季煮物	13
春季火锅	14
春季寿司	17
妆点春色的摆盘〈八寸〉	18
妆点春色的摆盘〈刺身拼盘〉	20
妆点春色的摆盘〈煮物〉	22
妆点春色的摆盘〈火锅·寿司〉	24
独活	26
竹笋	28
蜂斗菜	30
六线鱼	31
鲷鱼	32
赤贝	34
饭蛸	36
蛤蜊	37
樱鳶	37
针鱼	38

专栏1 装饰切的工具和诀窍① 40

第二章 夏季摆盘

41

夏季食材	43
夏季八寸	45
夏季刺身拼盘	46
夏季煮物	48
夏季火锅	51
夏季寿司	52
妆点夏天的摆盘〈八寸〉	54
妆点夏天的摆盘〈刺身拼盘〉	56

妆点夏天的摆盘〈煮物·火锅〉 58

妆点夏天的装饰切〈寿司〉 60

黄瓜	62
秋葵	65
西红柿	65
长茄子·小茄子·圆茄子	66
冬瓜	68
竹荚鱼	70
鲍鱼	71
章鱼	72
海鳗	74

专栏2 装饰切的工具和诀窍② 76

第三章 秋季装饰切

77

秋季食材	79
秋季八寸	81
秋季刺身拼盘	82
秋季煮物	84
秋季火锅	87
秋季寿司	88
妆点秋天的装饰切〈八寸〉	90
妆点秋天的装饰切〈刺身拼盘〉	92
妆点秋色的装饰切〈煮物·火锅〉	94

妆点秋色的装饰切〈寿司〉 96

牛蒡	98
土豆	101
南瓜	102
小蔓菁	103
甘薯	104
海老芋·里芋	105
带鱼	106
青花鱼	107

鱿鱼（拖鱿鱼·纹甲鱿鱼）	108	六边	155
马头鱼	111	五边	155
专栏3 利用蔬菜特性的装饰切	112	六方	156
		片刀	157
第四章 冬季装饰切	113	专栏5 兼具实用和美观的装饰切	158
冬季食材	114	专栏6 鲜鱼的预处理〈水洗〉的基本方法	160
冬季八寸	116		
冬季刺身拼盘	119		
冬季煮物	121		
冬季火锅	123		
冬季寿司	125		
妆点冬季的装饰切〈八寸·刺身拼盘〉	126		
妆点冬季的装饰切〈煮物〉	128		
妆点冬季的装饰切〈火锅·寿司〉	130		
萝卜	132		
葱	135		
莲藕	136		
胡萝卜	138		
百合根	141		
茨菇	142		
蔓菁	144		
金枪鱼	145		
鲤鱼	146		
比目鱼	147		
黄甘鱼	147		
河豚	148		
专栏4 装饰切的心得	150		
第五章 装饰切基本技巧	151		
圆	152		
半月	152		
银杏	153		
削圆角	153		
四边	154		
		第六章 肉类、加工品、珍味的装饰切和香料、配菜、垫菜等	161
		牛	162
		猪	162
		鸭	163
		鸡	163
		生面筋	164
		鱼糕	164
		茼蒿	165
		高野豆腐	165
		珍味	165
		配菜	166
		香料	166
		柚子的各种切法	167
		拌碟	167
		垫菜	168
		第七章 当季水果、甜点的装饰切	169
		春季水果	170
		夏季水果	170
		秋季水果	171
		冬季水果	171
		春季甜品	172
		夏季甜品	172
		秋季甜品	173
		冬季甜品	173

日本料理刀工
专业教程

鱼类 贝类 肉类 蔬菜加工一本通

[日] 岛谷宗宏 著 曾剑峰 译



人民邮电出版社

北京

导 语

这是从日本人注重感性、风雅的精神中诞生的花鸟风月的世界。

从八寸、生鱼片、煮物等的料理中，也会反映出四季的景色和花鸟风月，这就是日本料理的精髓。

为了营造美妙多彩的料理，装饰摆盘的技巧是必不可少的。

看不见的部分的装饰也同样重要。

大家认为做起来很困难、很麻烦的摆盘技巧，在本书中将会从预先准备到完成摆盘一一细说，同时介绍应用到装饰摆盘的时令料理。

要掌握摆盘技巧，“大小要切得一样”“皮要剥得一样厚”这样的基本功是非常重要的。

即便是觉得很难的技巧，只要掌握诀窍，多加练习，也一定能够掌握好感觉。

如此一来，完成好看的摆盘的时候，我们也会格外高兴。

当你拿到这本书的时候，装饰摆盘的世界就会向你敞开大门。

在珍惜传统的同时，开拓新式料理，创造出属于你的料理世界吧。

岛谷宗宏

目 录

第一章 春季摆盘

5

春季食材	7
春季八寸	8
春季刺身拼盘	11
春季煮物	13
春季火锅	14
春季寿司	17
妆点春色的摆盘〈八寸〉	18
妆点春色的摆盘〈刺身拼盘〉	20
妆点春色的摆盘〈煮物〉	22
妆点春色的摆盘〈火锅·寿司〉	24
独活	26
竹笋	28
蜂斗菜	30
六线鱼	31
鲷鱼	32
赤贝	34
饭蛸	36
蛤蜊	37
樱鳊	37
针鱼	38

专栏1 装饰切的工具和诀窍①	40
----------------	----

第二章 夏季摆盘

41

夏季食材	43
夏季八寸	45
夏季刺身拼盘	46
夏季煮物	48
夏季火锅	51
夏季寿司	52
妆点夏天的摆盘〈八寸〉	54
妆点夏天的摆盘〈刺身拼盘〉	56

妆点夏天的摆盘〈煮物·火锅〉	58
----------------	----

妆点夏天的装饰切〈寿司〉	60
--------------	----

黄瓜	62
秋葵	65
西红柿	65
长茄子·小茄子·圆茄子	66
冬瓜	68
竹荚鱼	70
鲍鱼	71
章鱼	72
海鳗	74

专栏2 装饰切的工具和诀窍②	76
----------------	----

第三章 秋季装饰切

77

秋季食材	79
秋季八寸	81
秋季刺身拼盘	82
秋季煮物	84
秋季火锅	87
秋季寿司	88
妆点秋天的装饰切〈八寸〉	90
妆点秋天的装饰切〈刺身拼盘〉	92
妆点秋色的装饰切〈煮物·火锅〉	94

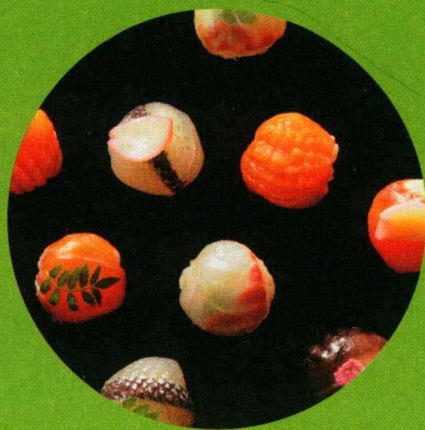
妆点秋色的装饰切〈寿司〉	96
--------------	----

牛蒡	98
土豆	101
南瓜	102
小蔓菁	103
甘薯	104
海老芋·里芋	105
带鱼	106
青花鱼	107

鱿鱼（拖鱿鱼·纹甲鱿鱼）	108	六边	155
马头鱼	111	五边	155
专栏3 利用蔬菜特性的装饰切	112	六方	156
		片刀	157
第四章 冬季装饰切	113	专栏5 兼具实用和美观的装饰切	158
冬季食材	114	专栏6 鲜鱼的预处理〈水洗〉的基本方法	160
冬季八寸	116		
冬季刺身拼盘	119	第六章 肉类、加工品、珍味的装饰切和香料、配菜、垫菜等	161
冬季煮物	121		
冬季火锅	123	牛	162
冬季寿司	125	猪	162
妆点冬季的装饰切〈八寸·刺身拼盘〉	126	鸭	163
妆点冬季的装饰切〈煮物〉	128	鸡	163
妆点冬季的装饰切〈火锅·寿司〉	130	生面筋	164
萝卜	132	鱼糕	164
葱	135	茼蒿	165
莲藕	136	高野豆腐	165
胡萝卜	138	珍味	165
百合根	141	配菜	166
茨菇	142	香料	166
蔓菁	144	柚子的各种切法	167
金枪鱼	145	拌碟	167
鲤鱼	146	垫菜	168
比目鱼	147		
黄甘鱼	147	第七章 当季水果、甜点的装饰切	169
河豚	148		
专栏4 装饰切的心得	150	春季水果	170
第五章 装饰切基本技巧	151	夏季水果	170
圆	152	秋季水果	171
半月	152	冬季水果	171
银杏	153	春季甜品	172
削圆角	153	夏季甜品	172
四边	154	秋季甜品	173
		冬季甜品	173

第一章

春季摆盘



〈蔬菜〉独活、蜂斗菜、春卷心菜、芦笋、竹笋、
玉簪菜、菜花、荚果蕨、小卷心菜、橡木芽，
〈水产〉鲣鱼、樱鳊、鲷鱼、鲷鱼、六线鱼、沙
氏下箴（针鱼）、赤贝、蛤蜊等春季的食材。



春季食材

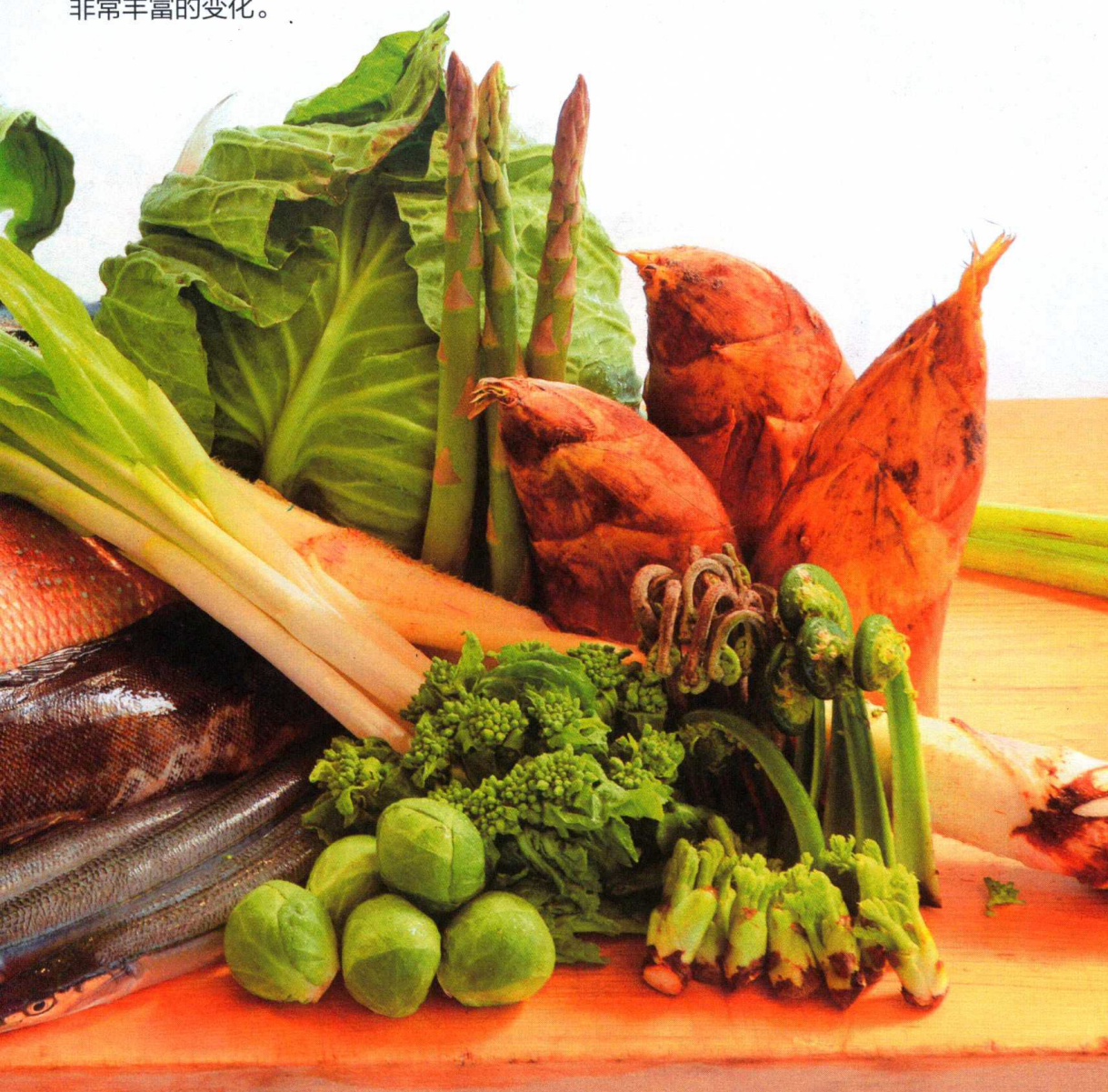
春季是万物生长的季节。当季的食材也充满了生命力。

说到春季的蔬菜，就是山菜、独活、竹笋这些了。

山菜有独特的苦涩和香味，独活有清脆的口感，竹笋根据切法不同而呈现出多彩的口味。

说到春季的鱼，那就不得不提樱鲷。

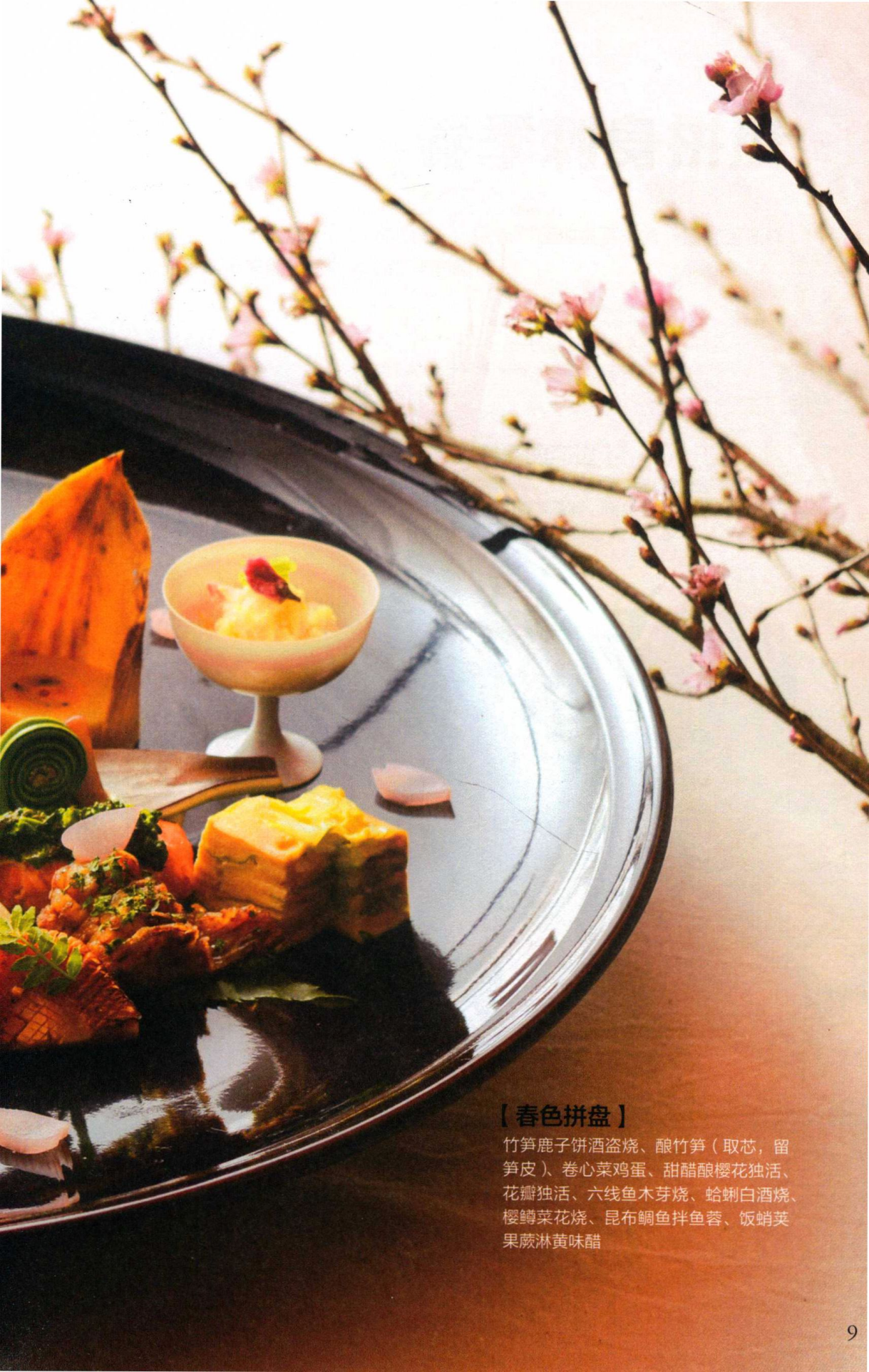
因为临近产卵，鱼肉非常鲜美。对鱼肉的切法不同，使得观感和味道都有非常丰富的变化。



春季八寸

采用竹笋、独活、鲷鱼、饭蛸这些当令的蔬菜鱼类，让料理看起来春意盎然。





【春色拼盘】

竹笋鹿子饼酒盗烧、酿竹笋（取芯，留笋皮）、卷心菜鸡蛋、甜醋酿樱花独活、花瓣独活、六线鱼木芽烧、蛤蜊白酒烧、樱鳶菜花烧、昆布鲷鱼拌鱼蓉、饭蛸荚果蕨淋黄味醋



春季刺身拼盘

春季当令的水产加上合适的摆盘，可以让料理种类更丰富，口感更多样。
从而表现出充满生机的春季海洋的感觉。

【春季的海边】

鲷鱼刺身、针鱼刺身、赤贝壳盛、竹蛭夹柠檬、樱鳊菜花卷、网状萝卜、波浪状萝卜、黄瓜卷、黄瓜雕花、海鸥状萝卜



