

蔡澜食单：日本卷2



[蔡澜食单：日本卷2_下载链接1](#)

著者:蔡澜 著

[蔡澜食单：日本卷2_下载链接1](#)

标签

评论

给小孩的课外书慢慢看

内容很好很专业，帮助很大，京东服务不错

挺便宜的。。。。。

京东送货快，品质有保障，价格也实惠，尤其大促时性价比更高了，下次还来购买，支持京东。

很好的书，生动有趣，物流超快！

买的东西太多了，都没有评价，基本不错的东西都统一评价了

挺好的 内容丰富还会再买

蔡澜的名著，内容很吸引人

不错，相信京东，售后有保障

看着好想吃 哈哈，希望能学会做好吃的

运输好不好完全取决于快递员的心情……

好看好看好玩好玩好看好看好玩好玩

蔡澜的日本美食写的不错，不仅有美食，而且还有与之相关的小故事，当然，还可以按书索骥找到那几家美食小店。

很好的东东 有需要会继续购买

性情中人的书，意识流。就是跟美食地图有点儿重复

好好看，要将剩下的全部买了

没有想像的厚。写的蛮生活化的

因为蔡澜对日本的食物很感兴趣

很好，很满意，经济实惠！

跟着蔡澜游日本，看看华夏文明对日本的影响程度

一套8本已经拿到7本。老蔡走南闯北，见多识广，评论精到，资深吃货肯定觉得深得我心。

书籍不错很好

书如果不用承担作家应该承担的那些道义，会不会好看一些，或者更恶心一些。

期待了好长时间的书，非常好的一本书，我妈妈喜欢

蔡澜食遍世界并通过文字记录心得，值得一读

还没读。但印刷的很精致，小小一本捧在手里也开心。蔡生的书，值得一本本读过去。

全方位的了解各地的美食

蔡大师的书一定要买！

东西是正品，发货速度快

摆在书架上，还没看完，得慢慢看

蔡先生的书，拿来读读总是好的~ 不为别的，只因为是蔡先生

京东的配送服务很好，这本图书很值得推荐！

蔡先生有关美食的书值得一读，基本买齐了。

可以了解日本的美食，下次有机会可以去吃

喜欢日本美食

这套书还挺不错的，都是彩页的

很有趣,看蔡澜的书是一种享受

看得非常想吃美味的东西全球都有果然是

很喜欢质量不错很喜欢质量不错

另一本《日本料理》则是侧重于介绍日本美食的文化。

不错的料理书籍 一直关注蔡澜

很便宜，很实用，值得拥有

快递很快，图书质量也很好

不错，很好。我很喜欢！

还行，还不错哦还行，还不错哦

蔡澜的美食经验，值得一读。

原本不喜欢吃料理的我 都食指大动

很好读书，值得推荐。

蔡澜fans 必买的书,不错.

很好，非常喜欢作者的书。

不错的选择不错的选择

很好很强大很好很强大

秉承了第一本的风格，也是东一头西一头的写法，还是喜欢第一本，可能是大城市都写在第一本里的关系。

蔡澜的书买了很多，喜欢这种通俗易懂的小文章。

还买了寿司品鉴大全，有点儿小重，不过那本的质量好一些

图文并茂 生动形象 蔡先生的美食书籍自然是甚好的

一套都买齐了，蔡澜的书看起来不费力，适合吃饭的时候看

还行吧。毕竟写的有段时间了。

小RB人不怎么样，但饮食还是有点不错的

书蛮好的~~~很有用

还没有看

还可以.....

一般般啦。在电子书这么流行的年代，这本书的性价比不太对得起掏钱的主哟。

书本的纸张的质量很一般

不错

如果没见过正版书绝对会被骗，印刷排版都还行，但纸张是轻型、色彩管理极差！没有
正版很紧的塑料封膜。我在西单图书大厦摸过正版书，纸张好，很重，色彩正，有紧致的
透明膜。就是觉得贵才来京东买的。
京东，我白信任你了，正品价打个8折公然卖盗版，有意思吗？
有种就打出来是盗版书。别扯什么监管不严，除非你顾着赚钱不想管！

凑单买的，印刷一般，内容更一般

好

aaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa

蔡澜（1941年8月18日－），新加坡出生，祖籍广东潮阳州，留学日本，移居香港多
方面发展，曾任电影制片人、作家，主持多个饮食节目，是香港著名食家，蔡澜交游
甚广，亦被誉为“香港四大才子”之一。蔡澜1980年代开始写作，并推出过很多
作品，内容以食经及游记为主。最早撰写专栏，后来一直撰写杂文及食评专栏至今。19
90年则与黄霑及倪匡主持亚洲电视清谈节目《今夜不设防》，访问过周润发、成龙等嘉
宾。1990年代中，蔡澜开始进军饮食业，曾推出过“暴暴茶”、“暴暴饭焦”、“咸
鱼酱”、“潮州辣椒油”等及解酒用的“太白大醉饮”等食品，亦曾在香港参与开
设食肆，包括“粗菜馆”及“猪油捞饭”。1988年则主持无线电视制作，国泰航
空赞助的旅游饮食节目《蔡澜叹世界》。蔡澜亦曾任日本富士电视台美食节目《料理铁
人》的评审。近年在香港黄埔花园、澳门议事亭前地、深圳中信地铁商场及广州恒
宝广场开设蔡澜美食坊，以及与中山市三乡镇的酒家“水乡居”合作推出“蔡澜月
饼”。2005年入籍澳门，取得澳门身份证明。2006年，他宣布于中环开办“蔡澜
旅游”旅行社和精品店“一乐也”。2007年主持《蔡澜逛菜栏》饮食节目及出版《蔡
澜的生活方式》。2008年主持《蔡澜叹名菜》饮食节目。2011年担任亚洲电视旅游节
目《蔡澜亚洲一乐也》主持。2012年担任中国中央电视台纪录片《舌尖上的中国》
总顾问。

[ZZ]写的的书都写得很好，[sm]还是朋友推荐我看的，后来就非常非常喜欢，他的书了。
除了他的书，我和我家小孩还喜欢看郑渊洁、杨红樱、黄晓阳、小桥老树、王永杰、杨
其铎、晓玲叮当、方洲，他们的书我觉得都写得很好。[SM]，很值得看，价格也非常便
宜，比实体店买便宜好多还省车费。
书的内容真值得一读[BJTJ]，阅读了一下，写得很好，[NRJJ]，内容也很丰富。[QY]，一
本书多读几次，[SZ]。快递送货也很快。还送货上楼。非常好。
[SM]，超值。买书就来京东商城。价格还比别家便宜，还免邮费不错，速度还真是快
而且都是正版书。[BJTJ]，买回来觉得还是非常值的。我喜欢看书，喜欢看各种各样的

书，看的很杂，文学名著，流行小说都看，只要作者的文笔不是太差，总能让我从头到脚看完整本书。只不过很多时候是当成故事来看，看完了感叹一番也就丢下了。所在来这里买书是非常明智的。然而，目前社会上还有许多人被一些价值不大的东西所束缚，却自得其乐，还觉得很满足。经过几百年的探索和发展，人们对物质需求已不再迫切，但对于精神自由的需求却无端被抹杀了。总之，我认为现代人最缺乏的就是一种开阔进取，寻找最大自由的精神。

中国人讲“虚实相生，天人合一”的思想，“于空寂处见流行，于流行处见空寂”，从而获得对于“道”的体悟，“唯道集虚”。这在传统的艺术中得到了充分的体现，因此中国古代的绘画，提倡“留白”、“布白”，用空白来表现丰富多彩的想象空间和广博深广的人生意味，体现了包纳万物、吞吐一切的胸襟和情怀。让我得到了一种生活情趣和审美方式，伴着笔墨的清香，细细体味，那自由孤寂的灵魂，高尚清真的人格魅力，在寻求美的道路上指引着我，让我抛弃浮躁的世俗，向美学丛林的深处迈进。合上书，闭上眼，书的余香犹存，而我脑海里浮现的，是一个“皎皎明月，仙仙白云，鸿雁高翔，缀叶如雨”的冲淡清幽境界。愿我们身边多一些主教般光明的使者，有更多人能加入到助人为乐、见义勇为的队伍中来。社会需要这样的人，世界需要这样的人，只有这样我们才能创造我们的生活，[NRJJ]希望下次还呢继续购买这里的书籍，这里的书籍很好，非常的不错，。给我带来了不错的现实享受。希望下次还呢继续购买这里的书籍，这里的书籍很好，非常的不错，。给我带来了不错的现实享受。

很好的书籍很好的学习必备佳品，，，希望宣传能给力的，能越做也好，下次还会在来的额，京东给了我不一样的生活，这本书籍给了我不一样的享受，体会到了购物的乐趣，让我深受体会啊。希望你能越做越好，成长有你有我大家一起来，很好的宝贝。

喜欢,会一直在京东购书发货真是出乎意料的快，昨天下午订的货，第二天一早就收到了，赞一个，书质量很好，正版。独立包装，每一本有购物清单，让人放心。帮人家买的书，周五买的书，周天就收到了，快递很好也很快，包装很完整，跟同学一起买的两本，我们都很喜欢，谢谢！今天家里没有牛奶了，我和妈妈晚上便去门口的苏果便利买了一箱牛奶和一点饮料。刚好，苏果便利有一台电脑坏了，于是便开启了另外一台电脑。因为开电脑和调试的时间，队伍越排越长。过了8分钟，有一个阿姨突然提出把键盘换了，这样就能刷卡了。我妈妈就在旁边讲了一句键盘 蔡澜食单日本卷2 蔡澜对于食物，我只分好吃和不好吃，不会用很多花巧的词句去形容。友人批评我的文字不能嚼噬，我一笑置之，嚼噬的应该是食物呀。这一辑书，只是我个人的记录，希望能反映我这个年代的人，吃过的是什么东西，就此而已。没有什么文化价值，看与不看，无所损失，特此告知。——蔡澜

三、一小撮菠菜。四、一片鱼饼，正名叫，写为汉字鸣门。这片东西的样子最怪，白色底，中间有妖艳的红色卷涡，外层有牙齿状的波纹，吃起来一点鱼味也没有，半甜不成的，令人产生绝对虚无的感觉。再加上葱花，一两片紫菜和面条，有时下点芝麻。汤底是生抽的颜色，这便是一碗日本面了。数十年前，做穷学生的时候，这是最便宜的食物，当年的日本面没有现在的考究，只配些竹笋和紫菜，哪里有什么所谓的烧豚汤底死咸，我们尽叫它为酱油面，因为除了酱油，它的确一点味道也没有。在日本经济飞腾的那段日子中，日本面被他们发扬光大，先对汤底作严格的要求，熬汤的材料用猪骨、鸡骨、鸡脚、鸡颈和昆布，一熬便需七八个钟。有了那么浓厚的汤底之下，日本还要下酱油和大量的味精才算完美。外国人一试，果然美味，即刻上瘾，但是吃完之后口渴死人。上述的是东京人的吃法，叫东京风北海道天气冷，需油质补充，故加大量的牛油和面豉，配料除了烧豚之外，改加粟米粒、豆芽等等，称之为札幌风。成为日本面的两大门派。象征日本面的是那个很大的容器，这个碗外形状分四大类，半圆形肥嘟嘟的叫牡丹形，尖的叫扇形，不尖不圆的叫梅形，往外翘的叫百合形。

蔡澜食单日本卷2是最齐全、最强势饮食百科全书！是蔡澜先生数十年心血之作，饮食文章汇编。领略蔡澜先生生活哲学，将食物视为老友，执著如一，爱生活，爱美食。你布置了两台电脑，那你随时都要准备好换一台电脑呀，你现在让人的感觉就是你只有一台电脑能用，那一台就好像是摆设，没有一点用。我气愤不过跟妈妈说我们去网上买吧这样就来京东了，看到了这本书就顺便买了。通读这本书，是需要细火慢烤地慢慢品

味和幽寂沉思的。亲切、随意、简略，给人洁净而又深沉的感

不错，值得拥有！记得有一次，我独自一人出来逛街。逛了大半天，什么也没有买到，不是东西不合适，就是价格太高，就在我准备两手空空打道回府的时候，无意中发现前方不远处有一个卖小百货的商店，走上前去一看，商店里面正挂着一些极其精致漂亮的背包，那时为了不至于两手空空回去，我总想凑合着买点东西，经过一番讨价还价，便商定了价格，付了钱之后，我正准备拿起我相中的背包离开的时候，无意中发现背包上有一根拉链坏了，于是我又重新挑选了一个，正要转身离开，那店主居然耍赖说我还没有付钱，硬拉着要我付钱，还说什么谁能证明你付了钱呢？没办法，我是自己一个人去的，旁边又没有其它顾客，谁能证明呢？天晓得。我辩不过她，只好愤愤不平地两手空空回去了。从那以后，我吃一堑，长一智，我就常常到网上购物了。宝贝非常不错，和图片上描述的完全吻合，丝毫不差，无论色泽还是哪些方面，都十分让我觉得应该称赞较好，完美！

书是正品，很不错！速度也快，绝对的好评，下次还来京东，因为看到一句话女人可以不买漂亮衣服不买奢侈的化妆品但不能不看书，买了几本书都很好值得看。好了，我现在来说说这本书的观感吧，网络文学融入主流文学之难，在于文学批评家的缺席，在于衡量标准的混乱，很长一段时间，文学批评家对网络文学集体失语，直到最近一两年来，诸多活跃于文学批评领域的评论家，才开始着手建立网络文学的评价体系，很难得的是，他们迅速掌握了网络文学的魅力内核，并对网络文学给予了高度评价、寄予了很深的厚望。随着网络文学理论体系的建立，以及网络文学在创作水准上的不断提高，网络文学成为主流文学中的主流已是清晰可见的事情，下一届的“五个一工程奖”，我们期待看到更多网络文学作品的入选。京东商城图书频道提供丰富的图书产品，种类包括小说、文学、传记、艺术、少儿、经济、管理、生活等图书的网上销售，为您提供最佳的购书体验。网购上京东，省钱又放心！在网上购物，动辄就要十多元的运费，往往是令许多网购消费者和商家踌躇于网购及销售的成本。就在买方卖方都在考虑成本的同时，京东做了一个表率性的举动。只要达到某个会员级别，不分品类实行全场免运费。这是一个太棒的举动了，支持京东。好了，现在给大家介绍两本好书：

《爱情急救手册》是陆琪在研究上千个真实情感案例，分析情感问题数年后，首次集结成的最实用的爱情工具书。书中没有任何拖沓的心理和情绪教程，而是直接了当的提出问题解决问题，对爱情中不同阶段可能遇到的问题，单身的会遇到被称为剩男（剩女）的压力、会被家人安排相亲、也可能暗恋无终，恋爱的可能会遇到被种种问题，而已婚的可能会遇到吵架、等问题，所有问题一一给出解决方案。陆琪以闺蜜和奶爸的语重心长告诉你各种情感秘籍，让你一看就懂，一做就成。是中国首部最接底气的爱情急救手册。《谢谢你离开我》是张小娴在《想念》后时隔两年推出的新散文集。从拿到文稿到把它送到读者面前，几个月的时间，欣喜与不舍交杂。这是张小娴最美的散文。美在每个充满灵性的文字，美在细细道来的倾诉话语。美在张小娴书写时真实饱满的情绪，更美在打动人心的厚重情感。从装帧到设计前所未有的突破，每个精致跳动的文字，不再只是黑白配，而是有了鲜艳的色彩，首次全彩印刷，法国著名唯美派插画大师，亲绘插图。两年的等待加最美的文字，《谢谢你离开我》，就是你面前这本最值得期待的新作。

今天刚刚拿到书，这本蔡澜写的蔡澜食单日本卷2很不错，对于食物，我只分好吃和不好吃，不会用很多花巧的词句去形容。友人批评我的文字不能嚼噬，我一笑置之，嚼噬的应该是食物呀。这一辑书，只是我个人的记录，希望能反映我这个年代的人，吃过的是什么东西，就此而已。没有什么文化价值，看与不看，无所损失，特此告知。——蔡澜蔡澜食单日本卷2是最齐全、最强势饮食百科全书！是蔡澜先生数十年心血之作，饮食文章汇编。领略蔡澜先生生活哲学，将食物视为老友，执著如一，爱生活，爱美食。三、一小撮菠菜。四、一片鱼饼，正名叫，写为汉字鸣门。这片东西的样子最怪，白色

底，中间有妖艳的红色卷涡，外层有牙齿状的波纹，吃起来一点鱼味也没有，半甜不成的，令人产生绝对虚无的感觉。再加上葱花，一两片紫菜和面条，有时下点芝麻。汤底是生抽的颜色，这便是一碗日本面了。数十年前，做穷学生的时候，这是最便宜的食物，当年的日本面没有现在的考究，只配些竹笋和紫菜，哪里有什么所谓的烧豚汤底死咸，我们尽叫它为酱油面，因为除了酱油，它的确一点味道也没有。在日本经济飞腾的那段日子中，日本面被他们发扬光大，先对汤底作严格的要求，熬汤的材料用猪骨、鸡骨、鸡脚、鸡颈和昆布，一熬便需七八个钟。有了那么浓厚的汤底之下，日本还要下酱油和大量的味精才算完美。外国人一试，果然美味，即刻上瘾，但是吃完之后口渴死人。上述的是东京人的吃法，叫东京风北海道天气冷，需油质补充，故加大量的牛油和面豉，配料除了烧豚之外，改加粟米粒、豆芽等等，称之为札幌风。成为日本面的两大门派。象征日本面的是那个很大的容器，这个碗外形状分四大类，半圆形肥嘟嘟的叫牡丹形，尖的叫扇形，不尖不圆的叫梅形，往外翘的叫百合形。今天刚刚拿到书，这本蔡澜写的蔡澜食单日本卷2很不错，对于食物，我只分好吃和不好吃，不会用很多花巧的词句去形容。友人批评我的文字不能嚼噬，我一笑置之，嚼噬的应该是食物呀。这一辑书，只是我个人的记录，希望能反映我这个年代的人，吃过的是什么东西，就此而已。没有什么文化价值，看与不看，无所损失，特此告知。——蔡澜蔡澜食单日本卷2是最齐全、最强势饮食百科全书！是蔡谏先生数十年心血之作，饮食文章汇编。领略蔡澜先生生活哲学，将食物视为老友，执著如一，爱生活，爱美食。三、一小撮菠菜。四、一片鱼饼，正名叫，写为汉字鸣门。这片东西的样子最怪，白色底，中间有妖艳的红色卷涡，外层有牙齿状的波纹，吃起来一点鱼味也没有，半甜不成的，令人产生绝对虚无的感觉。再加上葱花，一两片紫菜和面条，有时下点芝麻。汤底是生抽的颜色，这便是一碗日本面了。数十年前，做穷学生的时候，这是最便宜的食物，当年的日本面没有现在

[蔡澜食单：日本卷2_下载链接1](#)

书评

[蔡澜食单：日本卷2_下载链接1](#)