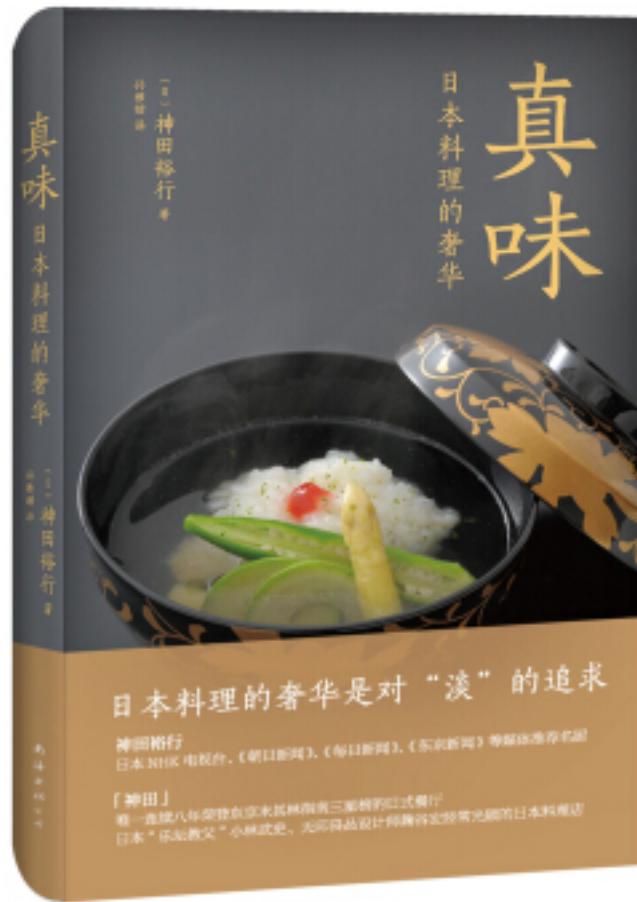


真味：日本料理的奢华



[真味：日本料理的奢华_下载链接1](#)

著者:[日] 神田裕行 著，孙雅甜 译

[真味：日本料理的奢华_下载链接1](#)

标签

评论

618京东也就图书有点实在的促销，其他都是骗人的

还没看，促销囤书，京东值得信赖

超级经典，装帧很精美，好书

看了提升挺大的 对做菜更有兴趣了

此用户未填写评价内容

京东六一八买了一堆，以后再来追平。

优惠活动，值得购买，快递一流。

很好，一直在京东买书

对日本料理的做法很感兴趣，而且这本书只剩1本了，赶紧买来看看。

朋友介绍的书，一本教你如何呵护家人的健康，认真的做好美食。

给公司工会图书角买的书籍，不错，都是好书。

昨晚八点下单，今天早上九点就收到了

价格给力，不过最给力的还是京东的快递给力！！

非常好非常好很喜欢很喜欢非常棒的东东，个人很喜欢

还可以还可以还可以还可以还可以

让你了解日本饮食文化的精髓

不追求华丽炫技的料理手法，而是以“减法哲学”细腻地将食材本身的美味抽丝剥茧呈现出来。

正在研究中，一本很好的书，下次还来

很好，一次性买了很多书，很划算

字里行间流露着日本追求极致完美的精神，很专业

东西质量好，品质有保障，值得推荐！

书内容不多，但还算不错，大师的经验之谈。

虽说是日本料理，但从中也能学到职业的精神。

帮别人买的，自己没好，随意五星了。

满意满意满意满意满意满意满意

不错 不错 不错

书不错，非常好，包装很完整。

本以为是个图片书结果是文字的，坑爹

研究日料了研究日料了

一部日料的缩影

送货速度快，用券后很合算

非常不错的好书，值得一看。

很实用，非常不错的一次购物

作用很大，好好学

好。 。 。 。

特别好的书啊

还没有看

全是文字

无图、表达的是作者对高端顶级料理及食材的崇尚。像一本记录本。想学料理还是另谋书籍

书不错

内容还好，但价格偏贵，而且没有图片。

比较失望，文字多但是没有配图。

很好

好

不行……

像日记一样讲解神田的料理思路，适合厨师看。

很好的书。既有食谱，也有大师对于料理的情感与态度。

我帮朋友兼亲人买的，喜欢它的封面和包装。感觉不错！收到后，她迫不及待地拆开：啊，可惜里面内容没有图。我就想再夸夸京东自营，送货速度很棒！哈哈哈哈哈哈

贊贊贊贊贊贊贊贊！

好书，物流真是好，本来地址填错了，给快递师傅说了，师傅二话不说重新派送。

正在阅读，简单和食。

买来学做料理的，希望有用吧

还行

不错，好书。

学习中

一直都在京东买东西，方便快捷！

好书，用处很大

料理的精髓

很不错的东西，收到了！

一直想进修和提高日料方面的水平，这本书起了大作用

很好，正是我需要的

工匠精神，真不是说说而已，努力吧

这种感觉很不舒服，既然提供了这服务就应该做到嘛

这本书没有图，就像一本小说一样。一直喜欢日料，据说这本书非常牛，所以买来阅读。
◦

好好好好好好好好，非常好！好评！好好好好好好好好，非常好！好评！

文字清新、意蕴隽永，是了解日本料理品味与风骨的优秀书籍

速度快，满意。

写得很朴实，信息量也大，了解了蛮多日本料理的基本原理和技巧，虽然里面没啥菜谱，但都是厨师经验之谈，好像听老师傅闲聊

很好,特别物流<

什么都好，就是慢

东西不错，挺好的，会再次购买。

速度超快，全新正版，值得购买！

很好很好很好

挺好的挺好的挺好的。

不錯!

不错不错不错不错不错

厨师的心得、很棒。'

纯文字，无图，适合对日本饮食文化感兴趣或者对日本料理感兴趣并想作为爱好发展的
人，专业厨师看会更有心得

原以为是图文并茂的。。。现实是残酷的。

书不错，非常值得一看~~~~~

挺薄的一本书，文字也不多，翻着看看，以后吃起来更有文化内涵吧

!!!!!! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! !

京东也能买书，真方便

这本书还没看，一次买太多，慢慢看！书质量很好，正版，京东速度一如既往杠杠的。
大赞！

言简意赅，没有说高不可攀的奢侈食材

不错

准备学日料

讲解日本料理的真正内涵，很有见地

还算有点干货，不过我发现国内日文翻译真的都很别扭

发货很慢，书是帮人买的

很好，很不错~~~~~

像日记一样讲解神田的料理思路，适合厨师看。讲解了厨德，食材的品质。对于厨房新手不太合适，推荐职业厨师看看。

挺好的，十分喜欢！知识无价

不错

挺不错的书，虽然没有图片，但是看起来完全不枯燥，讲到了很多的细节，还有一些家常处理食材的方法，挺喜欢的

书非常好

文字多了一些，主要是以故事为主。

好用 价格便宜 还满减 送货还快

美食美味

评价超过十个字，如何写了，我是差不多先生，我差不多会说差不多。

????????????????????????????

一点点盐巴的奥秘…

很不错的一本书，没事拿出来读读挺长见识的

很经典的书籍！有用！非常赞！送货小哥服务很好！

《真味：日本料理的奢华》一书，是有着三十多年从业经验的日本名厨神田裕行，将自己多年来积累的烹饪经验、对日本料理的所思所悟，以及制作日本料理的方法结集而成。从食材的选择搭配、烹饪的火候与时间，到各种酱汁调料的制作，无不蕴含着作者对日本料理独特的思考与见解。

神田裕行所追寻的，是一种永不会厌倦的味道。这种味道的终点便是“淡”，而这也正是日本料理的奢华之处。

相当好的一本书，非常实用，很满意。。

好！！！！？！？？？

大部分是感悟吧，但是有一点不太喜欢，什么都是日本的好。

可以了解日本料理的真品味

线下书店看到的，上京东买，京东比线下的书店便宜，书的质量还好，真棒。

蛮好看的也很便宜

活动购入，非常合算。

证明案件真实情况的一切事实，都是证据。证据必须经过查证属实，才能作为判案的根据。证据有七种：（一）书证；（二）物证；（三）视听资料；（四）证人证言；（五）当事人的陈述；（六）鉴定结论；（七）勘验笔录和现场笔录。

审判人员、检察人员、侦查人员应当如何取得证据法定程序，收集能够证实犯罪嫌疑人、被告人有罪或者无罪、犯罪情节轻重的各种证据。严禁刑讯逼供和以威胁、引诱、欺骗以及其他非法的方法收集证据。

人民法院、人民检察院和公安机关有权向有关单位和个人收集、调取证据。

在司法审判中，据以认定案件情况的事实。又称证据事实。证据事实的表现形式，如证人证言、物证等，也称证据，又称证据来源、证明手段。诉讼证据与科学的研究或日常生活中的证据不同之处在于，前者是纳入国家诉讼活动的范围，并受国家的诉讼法规范所调整和制约。

在诉讼中，证据是认定案情的根据。只有正确认定案情，才能正确适用法律，从而正确处理案件。因此，证据问题历来是诉讼中的关键问题。对证据制度的研究已经形成一门学科，称为证据学或证据法学。折叠编辑本段种类介绍 分类

《行政诉讼法》第三十一条规定，证据可分为七类，即书证、物证、视听资料、证人证言、当事人的陈述、鉴定结

论、勘验笔录和现场笔录。延伸到涉税工作中，税案证据按种类可分为：税务稽查底稿、询问笔录，以及调查过程中取得的书证、物证、视听资料、证人证言、鉴定结论、勘验和现场笔录；按照税案证据的属性可分为直接证据和间接证据、原始证据和派生证据、言词证据与实物证据等。

这是指法律上规定证据来源表现形式的分类。中国《刑事诉讼法》规定证据有下列7种：物证、书证；证人证言；被害人陈述；犯罪嫌疑人、被告人供述和辩解；鉴定结论；勘验、检查笔录；视听资料。中国《民事诉讼法》把证据分为：书证、物证、视听资料、证人证言、当事人的陈述、鉴定结论、勘验笔录。《行政诉讼法》与《民事诉讼法》基本相同。

英美法系国家把证据分为证人证言、书面文件和实物证据。大陆法系国家则认为当事人不得作为证人，鉴定人也不同于证人，所以把证据分为证人证言、当事人陈述、鉴定人意见、书面文件和实物证据。说明

1.书证、物证是以物品或者文字为表现形式的实物证据。物证是用于犯罪或与犯罪相关联的，能够证明犯罪行为和有关犯罪情节的物品或痕迹，如作案工具、赃款赃物、血迹、指纹、脚印等。书证是能够证明案件真实情况的文件或其他文字材料，如毒品犯罪分子进行联络的往来书信；贪污犯罪分子涂改的单据、账本等。物证的特点是，不具有任何主观的东西，而只以其客观存在来证明案件的事实。对物证必须妥善地加以保管，以保持物证的原有的形态。如果不能保持原来形态或者物证有可能灭失的，行政机关必须采取措施予以保全。

2.证人证言是知道案件真实情况的人，就其所了解的案件情况，向司法机关或有关人员作的陈述。民事诉讼法规定，凡是知道案件情况的人，都有义务出庭作证。刑诉法对知道案件真实情况的人向司法机关作证规定了义务，即凡是知道案件情况的人，都有作证的义务。证人不能随意指定，也不能由他人代替。行政处罚法规定，在行政机关对行政处罚案件进行调查时，“被调查人应当如实回答询问”。这是因为，行政机关在处理行政处罚案件时，必须以事实为根据。因此，在行政机关调查时，被调查人必须据实陈述所了解的真实情况，不作伪证。

京东正版 送货快 好好好

不错，实用性称不上，但对于从业人员来说填下基础也好的

貌似看错了，不是介绍怎么做的

很不错的内容

一直喜欢日本料理，精致、健康，尊重食材最本质的真味

好书

书是好书，不错呀，正版~~~

好书！！值得推荐！！

不错感觉很好

不错不错！这本书对于专业人士来讲，的确是本好书！

帮同事买的，叠加优惠券和活动，价格很便宜，非常满意

好书一本，值得一读，多读书总是有些收获的。

包装好，快递快

值得一看

不错的书，讲了很多，表象是利益，实质是文化，需要好好研读

很不错的书，不是食谱，是饮食文化，值得学习

一本不错的书

京东商城网购晒单发货速度很快

果然要看看米其林三星大叔的书才知道日本料理的内涵呀！

最喜欢讲米饭的那一章，追求极致的日本人，就连一碗米饭也要做得最好吃！

喜欢日本料理的可以看看，神田是米其林三星，食材都选最新鲜的，而且，没有菜谱！作者自己说是会根据当天客人的情况来定菜谱，还真是自信到爆棚啊。书的内容也值得一看，作者虽然说是厨师，但是文笔还不错，经常抒发一下情感之类的。

以前只知道东京有个寿司之神，看了这本真味，才知道原来东京米其林三星餐厅还真不少，就像这家神田，据说是隐蔽在一个小巷里，一天只开一餐，当然价格也很好看。。。不过感觉这位大厨还挺接地气的，书里有不少实操菜谱之类的，如果食材够新鲜的话，可以参考下。适合吃货提高品位~

东京米其林大厨写的书，不光有菜谱，还有好多关于日本料理文化方面的内容。作者在巴黎学习过料理，理念挺新颖。最喜欢日本料理食材的原汁原味，作者说新鲜的食材只需要一小撮盐就足够了。作者还提到了做米饭的窍门，原来日本料理并不都是那么高大上，只要用心，普通食材也能做出好味道。适合对日本料理有兴趣的读读，实际操作性不强，真希望有机会有银子亲自去神田尝尝大厨的手艺~

很棒的一本书。作者是一位非常有经验的大厨。他对日本料理有着独特的认识，能够让我对日本料理有新的了解。神田裕行还分享了一些制作日本料理的经验，以后可以尝试下看看。以后去日本料理店吃料理也能看出店家是否专业了。

好像把自己坑了，没有图片，没图没真相啊

有用

书很好

[真味：日本料理的奢华](#) [下载链接1](#)

书评

[真味：日本料理的奢华](#) [下载链接1](#)