

<<禅食慢味>>

图书基本信息

书名：<<禅食慢味>>

13位ISBN编号：9787531731931

10位ISBN编号：7531731932

出版时间：2014-1

出版时间：北方文艺出版社

作者：[日]藤井宗哲

译者：刘雅婷

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<禅食慢味>>

内容概要

宗哲和尚以自身的禅僧日常生活，以及曾为云水僧的饮食生活经验为基础，以说故事般亲切的语调，抒情的文字，在本书中娓娓诉说一道道他认为是天地恩赐的精进料理。

不但呈现对于精进料理的切身经验与深刻体悟，也在充满禅味的饮食料理中，展现敬天惜物的精神，更充分展现了慢食的新时代生活味与风格。

书中特别推荐了加料乌冬面、香菇排餐、白兰地煮黑豆、纳豆咸稀饭、核桃豆腐、宗哲流的一口鸡排等17道精进料理，食材易得、做法简单，让人享受到食材本身最自然、最丰富的绝妙好滋味。

<<禅食慢味>>

作者简介

藤井宗哲 1941年出生于大阪。

京都佛教大学退休后，曾在埼玉县临济宗平林寺、和歌山县兴国寺、鎌仓建长寺等道场修行，担任典座（大厨职）十余年，也曾担任《古典落语》《三游亭圆朝全集》编辑。

现为鎌仓“不识庵”住持。

他认为，饮食也是传递佛法的一种方式，因而开设“禅味会”精进料理烹饪教室。

著有《花柳风俗语辞典》《食即心》《精进料理辞典》《宗哲和尚的精进料理》等书。

<<禅食慢味>>

书籍目录

目录

- 推荐序 谢忠道
真味只是淡 —— 5
推荐序 叶怡兰
淡味，方是真滋味 —— 8
作者序 —— 11
第一章 一滴水也是佛的生命
花祭与散寿司 —— 2
一滴水也是佛的生命 —— 7
将佛法活用在料理上 —— 11
旧瓶装新酒 —— 15
用尽竹笋的每一部分 —— 18
竹枳寿司中的禅心 —— 22
当季尝鲜 —— 27
洗涤心灵的料理 —— 32
一菜多样化的功夫 —— 36
第二章 素食非粗食
梅汤茶礼 —— 42
豆腐曾经是奢侈品 —— 48
乌冬面和禅僧 —— 55
感谢偶尔的荤食牙祭 —— 60
羊羹的起源与演变 —— 63
活在茶怀石料理的禅心 —— 69
香菇与道元禅师 —— 75
体贴食材的烹调法 —— 81
满盛天地恩赐的山珍海味 —— 87
报恩讲的本御膳 —— 90
梦幻三品豆腐 —— 93
行脚僧与快餐泡面 —— 96
禅堂的年节料理 —— 103
定心房和行者锅 —— 109
第三章 食中有中道
纳豆拯救了贫寒的双亲 —— 114
粥的十种功德 —— 119
味噌汤美味秘诀 —— 125
浓腻甘甜的流行味 —— 133
吾家的生日茶礼 —— 139
一碗蘸酱面 —— 144
“派手”精进料理 —— 149
淡味才是真味 —— 154
防癌、长寿与精进料理 —— 160
第四章 品尝天地的恩赐
山独活的风味 —— 174
来自海上的礼物 —— 178
蒟蒻的人生况味 —— 181

<<禅食慢味>>

- 品尝山野的恩赐 —— 185
大啖新出的蚕豆 —— 188
品尝新嫩叶饭 —— 191
忘不了的牛蒡滋味 —— 197
马铃薯的七种变化 —— 200
疗效食品四大天王 —— 205
秋收与冬藏的滋味 —— 209
圆熟妙味的万年渍 —— 212
小正月的豆粥 —— 216
冬菜的王者白萝卜 —— 219
宗哲和尚的料理
豆腐皮的茶巾寿司 5
芳饭 39
素文蛤料理 53
加料乌冬面 59
香菇排餐 79
加役饭 101
白兰地煮黑豆 107
纳豆咸稀饭 117
萝卜粥 123
西式味噌汤 131
核桃豆腐 143
素菜面 147
宗哲流的一口鸡排 153
薑的酱油渍 183
山椒叶寿司醋饭 195
薄片白萝卜的当座渍 215
芝麻凉拌白萝卜 223

<<禅食慢味>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>