

日本十大经典料理

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1693650697699412.html>

范文网，为你加油喝彩！



我们在人生中会作出许多选择
带着这些选择继续生活
才是人生中最难的一课

日本十大经典料理



日本十大经典料理

日本这个东亚岛国，有着迷人的景色和可口的食物。而日本的料理，是传统和现代的结合体。根据各地新鲜的时令食材制作出来的料理，展现出独具风味的一面。那么有哪些料理是绝对不容错过的呢？下面为大家带来日本十大经典料理，快来看看吧。

日本料理推荐1、寿司

这是日本最具代表性的食物之一了。“有鱼的地方就有寿司”，这是日本人的口头禅。简简单单的米饭搭配食材也被日本人做的如此小巧。

刚出锅的热米饭混着米醋被紫菜包裹成一块块寿司，再搭上各类食材，如甜虾、金***鱼、鲑鱼还有北极贝等生食材，在蘸上一点辣味十足的芥末和酱油，一口即尽，美味十足。

日本料理推荐2、日式拉面

鸡蛋烧腊拉面可谓是日本人最喜爱的深夜料理。日本从古中国学到的面料理如今有了自己的特有招牌。日本的拉面汤底是分地区的：福冈的是著名的猪骨汤底，浓厚香滑；而北海道的特产汤底则是味增汤底，味道独特。而不同食材也搭配出不一样的拉面，让日式拉面的样式各有不同。

日本料理推荐3、天妇罗

蓬松酥脆的天妇罗可是日本油炸食品界的头牌（虽然它的起源可能是由葡萄牙商人带到日本的）。炸得酥脆的海鲜和蔬菜蘸上点精盐或者是萝卜泥，一口咬下，天妇罗脆得发响，萝卜泥有带着去油的特点，让天妇罗香而不腻。吃天妇罗绝不能错过天妇罗虾哦！

日本料理推荐4、怀石料理

作为日式料理界的高级料理，怀石料理是一门艺术。它的起源是来自京都茶道。精心布置的精美陶器，放入多种多样的时令食材，制作精巧极致，如同一件件精美的艺术品，让人会发出“吃了可惜”的赞叹；没有菜单，只有不同季节不一样的可口菜肴，这也是其特色。

日本料理推荐5、鳗鱼

据了解，日本有民间传说曾提到，鳗鱼是应付夏天的高温、湿气的一道理想的“解毒剂”。新鲜捕捞到的野生鳗鱼，在五月到十月这段期间对日本人来说都是可口的食材。

这一美味佳肴要到一些比较传统的日式餐馆，他们会有传统的炭火烤河鳗。品尝油汁饱满的鳗鱼，配上甜甜的烧烤酱，在夏天是十分值得回味的一大乐事。

日本料理推荐6、荞麦面

注重养生的日本人创造出许多养生料理。其中，长而细的荞麦面是日本人长期以来坚持的主食。特别是在山区，耐寒的荞麦比大米更有价值。日本夏季吃荞麦面有一个传统吃法：把热滚滚的荞麦面放在装有竹席的便当里，撒上点紫菜，夹上一口，蘸下酱汤，滑溜溜地吸入嘴巴中。

日本料理推荐7、涮涮锅

自己动手丰衣食足。日本很喜欢围在一起打火锅，放入各种各样特有的时令蔬菜、端起红白相间的肉类拼盘，一家人围在一起其乐融融。薄薄的牛肉片烫一下，放入嘴里入口即化，滋味十足。

日本料理推荐8、什锦烧

这种违***式料理的典型高雅形象的料理，确实日本人最喜欢的休闲食品。食客自己在饭馆配置的电磁炉上做可口的煎饼上放上白菜、猪肉等食材，撒上柴鱼片和紫菜，再淋上蛋黄酱，慢慢地咬上一口，满足感会瞬间溢满。

日本料理推荐9、炸猪排

这可追溯到19世纪后期日本打卡国门受西方影响而出现的一道料理。但这道料理是完完全全地按

照日本人的口味来制作的，没有西方的“血统”存在。

在鹿儿岛上出产的伯克希尔猪肉，是日本广受欢迎的高级食材。把裹着蛋黄和生粉的伯克希尔猪肉炸到金黄，放在冷盘里，配上大酱汤和白菜丝。咬下一口，饱满的油汁和酥脆的爽感席卷而来，享受着伯克希尔猪肉所特有的甘甜。只要一口，就会爱不释手。

日本料理推荐10、烤鸡肉串

晚上一瓶冰镇啤酒和几串鸡肉串对一个日本让你来说是再爽不过的事了。精致的烤炉，配上盐烤和酱烤两种不同的烤法，把鸡肉的原汁原味都封印在肉串里面。

拓展阅读：

章鱼小丸子

材料面糊原料：低筋面粉120克，鸡蛋一个，纯净水220-230克，泡打粉1/4小匙，生抽5克，朗姆酒5克(1小匙)。

馅心材料：墨斗鱼(买不到章鱼，就用墨斗鱼或者鱿鱼代替)，卷心菜、胡萝卜、洋葱各适量。

调味料：照烧酱(酱油、白糖、水淀粉、朗姆酒调制)，沙拉酱、牛肉松、紫菜碎各适量做法：

1.面糊原料准备好，先调面糊。

2.低筋面粉和泡打粉混合过筛。

3.加鸡蛋、水、生抽、朗姆酒混合成面糊，静置半小时以上。

4.墨斗鱼收拾清理干净。

5.烧开水，加点料酒和醋将墨斗鱼放进去烫一下。

6.捞出来沥干水分，切成小丁。

7.卷心菜、胡萝卜、洋葱分别切成小丁。

8.酱油和白糖大约1:1的比例，加一点清水烧开，再加入水淀粉水搅成稍微黏糊的汁，加朗姆酒调匀成照烧汁。

9.丸子锅预热，用刷子在每个丸子坑表面刷一层薄油。

10.倒入面糊，大约7分满。

11.撒入卷心菜、胡萝卜、洋葱丁。

12.再撒入墨斗鱼丁。

13.用竹签把丸子翻转90°，然后再加一点点面糊，立即再翻转90°，丸子成形后，不断用竹签翻转丸子，将丸子烤至表皮金黄。

14.煎好的丸子放进盘子里，按照口味依次淋上照烧酱、撒牛肉松、挤沙拉酱、撒紫菜碎，就可开动。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发