

Barcelona, DL 2000

Barcelona: Ajuntament de

de l'exposició]

fins el 17 de juny de 2001: [catàleg

Etnològic, del 23 de juny de 2000

al Japó: Institut de Cultura, Museu

Itadakimasu: cultura i alimentació

Barcelona: Blume, cop. 2005

ingredients essencials

originals con informació sobre

La cocina japonesa: 200 receptas

BARBER, Kimiko

Barcelona: Lunwerg, 2018

Japan easy

ANDERSON, Tim

coneguts arreu. Ara, per primera

tempura i yakitori són menjar

estimades en el món. *Ramen, sushi,*

cuines més respectades i

Nova Bíblia d'una de les

London: Phaidon, 2018

Japón: gastronomía

Nancy Singleton

HACHISU,

Barcelona: UOC, 2006

El menjar al Japó

GÓMEZ PRADAS, Muriel

Barcelona: GeoPlaneta, 2017

Banza!: [Japón para curiosos]

FABJANOWSKA-MICZYK, Zofia



Aquí teniu un tastet del racó Fons Japó. Receptaris que recorren la diversitat culinària nipona més enllà del conegut sushi, que s'endinsen en la gastronomia *nikkei* per descobrir una versió fusionada d'aquesta cuina amb la d'altres cultures, que detallen la munió de varietats de sushi, que integren receptes i cultura apropant la visió holística de la societat japonesa, i també petits glopets que parlen tant de la bellesa en la vulgaritat diària, la cerimònia del te, com de la beguda de la fortuna, el *sake*. De darrereria, a l'estil de *mochi*, un petit recull de novel·les, còmics i pel·lícules impregnats d'aromes culinàries.

adquisició.

cas que sigui difícil la seva

del Japó i proposa alternatives en

explicacions d'ingredients típics

japonesos de tot el món. Incorpora

menús contemporanis de xefs

aquest elegant volum. Inclou

postres, peixos, carns i verdures en

sopes, fideus, cogombrets,

japones a través de les seves

capítols per explorar tot el territori

400 receptes agrupades en 15

de casolanes i típiques japoneses.

receptes juntament amb d'altres

vegada, es presenten aquestes



Biblioteques de Barcelona

B. Jaume Fuster

Gastronomia Japonesa



日本料理

Nihon Ryori

Postdam: Ullmann, 2015

Cocina japonesa: nociones básicas

KIÉ, Laure

Barcelona: Eifos, 1999

Cocina japonesa

KAZUKO, Emi

(DVD)

El Plantío, Madrid: Crest, DL, 2011

Japón

Barcelona: Blume, 2016

Japonesa y sudamericana

Nikkei: fusión de las cocinas

HARA, Luiz

Biblioteca Jaume Fuster

Plaça Lesseps, 20-22

08023 Barcelona

Tel. 933 684 564

b.barcelona.jf@diba.cat

www.barcelona.cat/bibjaumefuster

Horari

Dl. i ds. de 10 a 14 h i de 16 a 21 h

De dt. a dv. de 10 a 21 h

Dg. d'11 a 14 h



Biblioteques de Barcelona



KURIHARA, Harumi

Harumi cada día: 60 nuevas recetas de cocina japonesa

Barcelona: Blume, 2011

LASO, Diego

Cocinando Japón: recetas con historia para elaborar en casa

Barcelona: Tatetombo, 2014

MUROTA, Maori

Tokio: las recetas de culto

Barcelona: Lunweg, 2015

TAZAWA, Ko

La cuina japonesa

Barcelona: Columna, 2003

壽司

Sushi

ノベルタイ

BENNETT, Caroline

500 recetas de sushi

Barcelona: Blume, 2014

Una exhaustiva col·lecció de receptes que us aportaran la confiança necessària per escollir peix fresc i altres ingredients, i fusionar-los en combinacions delicioses. Des de decoracions i acompanyaments farcits fins a condimentacions: tota la informació per a preparar sushi a casa. Inclou una guia dels diferents estils de sushi i instruccions per a preparar-los, des dels clàssics fins als populars rotllets que fusionen tendències.

novel·la

GOULDING, Matt

Sushi, ramen, sake: un viaje apasionante del acervo culinario de Japón

Barcelona: Salamandra, 2019

Sushi, ramen, sake, uns dels llibres més ambiciosos i complets sobre la cultura i la gastronomia nipones des d'una perspectiva occidental, és un viatge apasionant a l'interior del fabulós patrimoni culinari del Japó i una absorbent exploració dels profunds vincles entre menjar, història i cultura d'aquest país. Matt Goulding, que ha recorregut més de vuit quilòmetres per locals de fideus, temples de tempura i cases de te, ens pren de la mà per examinar l'art de la cuina japonesa en set regions essencials, des de la tradició del *kaiseki* de Kioto fins a mestres del sushi de Tokio, passant per indrets de carrer d'Osaka i la història del *ramen* de Fukuoka. Ordit amb una original combinació d'enginy literari, informació molt detallada i magnífiques fotografies, *Sushi, ramen, sake* agradarà tant als viatgers més atrevits com a aquells que prefereixen una vida reposada. Una guia entretinguda i suggerent que convida al turisme gastronòmic i cultural.

IKEDA, Atsuko

Sushi: desde los clásicos nigiri y makis a los modernos boles y hamburguesas

Barcelona: Omega, 2018

SANO, Makiko

La dieta del sushi: las mejores recetas para perder peso de manera saludable

Barcelona: Cúpula, 2015

Los secretos del sushi

Valladolid: Divisa, DL, 2005 (DVD)

Sushi

Madrid: Susaeta, DL, 2013 (DVD)

WONG, Kumfoo

Sushi hecho en casa

Barcelona: RBA, 2003

飲み物

Nomimono | *Bevendes*

CAMPINS CHALER, Antoni

Sake: la seda líquida

Barcelona: Zendera Zariquiey, 2009

OKAKURA, Kakuzo

El libro del té: la ceremonia de té japonesa (cha no yu)

Madrid: Miraguano, 2004

El llibre del te

Barcelona: Angle Editorial, 2019

映画

Eiga | *Pel·lícules*

KAWASE, Naomi

Una pastelería en Tokio (2016)

OZU, Yasujiro

El sabor del té verde con arroz (2008)

小説

Shōsetsu | *Novel·les*

TANIZAKI, Jun'ichiro

El club de los gourmets

[Madrid]: Gallo Nero, 2016

YOSHIMOTO, Banana

Kitchen

Barcelona: Tusquets, 2006

コミック

Komikku | *Còmic*

KARIYA, Tetsu

Ramen y gyoza

Barcelona: Norma, 2016-

Sake

Barcelona: Norma, 2015

Pescado, sushi y sashimi

Barcelona: Norma, 2016-

Verduras

Barcelona: Norma, 2016

Arroz

Barcelona: Norma, 2017

Izakaya: tapas japonesas

Barcelona: Norma, cop. 2017

TANIGUCHI, Jiro

El Gourmet solitario

Bilbao: Astiberri, 2010

Paseos de un gourmet solitario

Bilbao: Astiberri, 2015