

2021

EAT PRO Japan

为什么世界各地的人们都喜欢日本料理

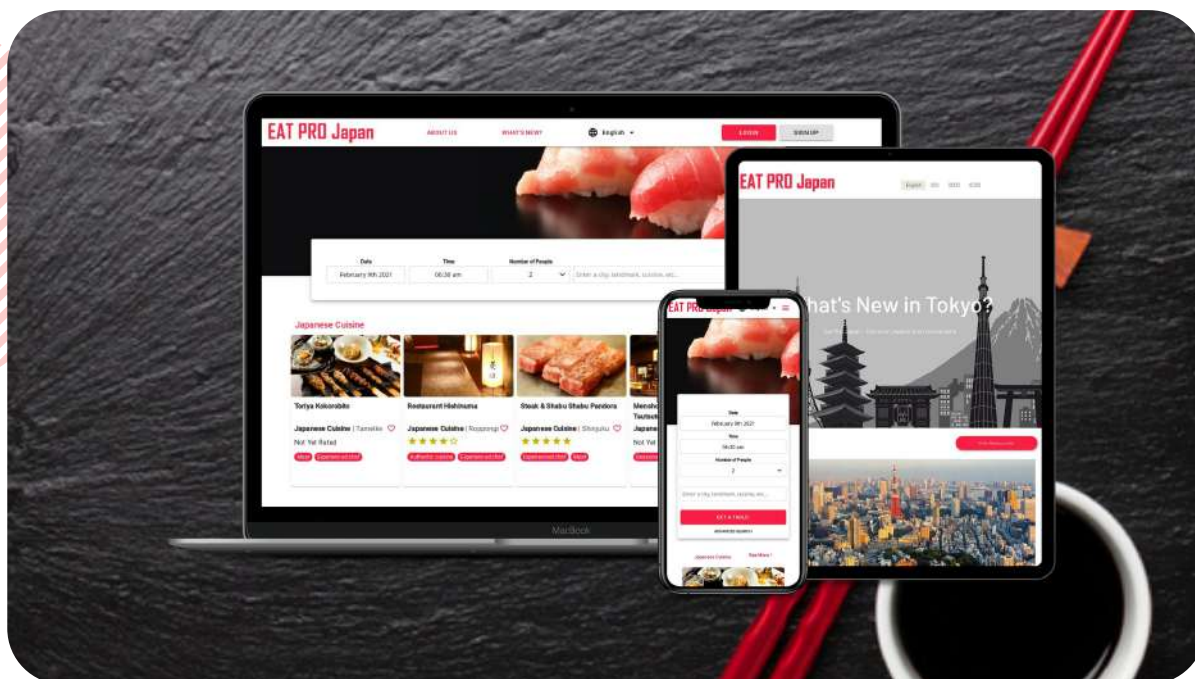


【极级美食体验】

EAT PRO JAPAN

日本美食爱好者的独家专属网站

EAT PRO Japan



日本食客 (英文名称: **Eat Pro Japan**)是一个国际级的日本餐厅预订网站，来自世界各地的人们，包括在日本的美食爱好者，都可以快捷方便地预订最好的，受日本人大众推介的日本餐厅。

日本料理已被注册为世界遗产的一部分，全世界对日本美食的关注度也在增加。其中，**Eat Pro Japan**利用其独特的网上预订服务和特别功能来向大家传达日本餐厅的魅力，并帮助每个美食爱好者顺利地预订日本的一流餐厅。



为什么世界各地的人们都喜欢 日本料理

日本料理引起了极大的关注，并受到了全世界人们的喜爱。

让我们解释这个秘密吧！

由于日本是一个岛国，日本料理主要是在几个世纪的时间中并在孤立的环境中发展起来的。即使从全球角度来看，它的烹饪特色也是独特的。因此，日本料理受欢迎的原因之一是，许多人对品尝不同于他们祖国的料理感兴趣。日本料理于2013年被注册为联合国教科文组织的非物质文化遗产，这是一个吸引全球认可的绝佳机会。关于日本料理为何被注册为文化遗产以及为什么它吸引了世界各地人们的关注，这里有三点解释。



第一点是外观的美。

自远古时代开始，由准备食物到献上晚餐，日本料理就一直注重外观的美去表达“热情好客”。这样做是为了尊敬客人，这使用餐者对厨师在准备料理上所花费的时间和精力感到加倍感动。例如，把蔬菜切成蝴蝶或花朵形状等的“装饰性切割”，餐具的排列或要使用的餐具类型都是餐饮体验的重要要素。在制作日本料理时，这种细心考虑造出来的优质设计有时会被认为是艺术形式的一种。



为什么世界各地的人们都喜欢 日本料理

第二点是它融合了季节感，并使用了多种不同的食材。

由于日本是一个四面环海的国家，因此她拥有丰富的海鲜资源。除此之外，由于日本群岛两旁都是大大小小的山脉，北部是北极温度，南部是热带条件，在这独特的环境下有许多不同种类的动植物出现，它们都被用在日本料理中。尽管从某个标准来看，日本是一个小国，但由于其生物多样性和气候差异，日本得以生产出该岛国完全独有的食材。把季节性的食材加到料理中，日本的厨师进一步用创意来将食材的时令性表达出来。因为这些特点，他们擅长于将日本料理的风味发挥到最好。



第三点是，与其他美食相比，日本料理非常健康。

日本料理的一个特点是用的调味料是相对地清淡。因为他们注重食材的原味并使用高汤来添加鲜味，所以不必太依靠调味料来调味。一个众所周知的事实是，对比起其他的国家，日本人拥有世界上最长的预期寿命，原因是日本人食用很多由自然界种植出来的食物。



日本饮食习惯与礼节

在日本，有很多关于餐桌礼仪的详细规定，这些规定有时会引起外国旅客在进餐的焦虑。这些规定很多时是没有列出来的准则，这使外国人更加难掌握实际情况。但是，由于这些餐桌礼仪的复杂性，在这方面外国游客经常获得通行证并不用太注意正确的用餐礼仪，甚至日本人有时也会犯错！但是，来日本的外国游客不用怕，因为我们Eat Pro Japan整理了一份简短的7个餐桌礼仪的注意清单，对于您下次前往拉面餐厅，寿司店或火锅店，只要记住这些非常有用的注意事项，并可无忧无虑地享受日本料理。



要点 1：用筷子吃饭

如您所知，日本料理主要是用筷子食用的。尽管日本人在儿童时期已掌握了如何使用筷子，但对来自西方的外国人却对使用筷子的技巧不太熟悉。但请放心，如果您不知道怎样使用的筷子，有许多餐厅可为您提供叉子和汤匙，日语中的叉子是“Foh-ku”，汤匙是“su-pun”，听起来很像英文单词的叉子和汤匙！

要点 2：用手拿饭碗

在日本餐厅用餐时，您经常会注意到日本人在吃饭时会将饭碗举起。如果一手拿着筷子吃东西，另一手举起碗会是简单一点的做法，当人们一手拿着小碗的食物时，例如味噌汤，他们就会这样做。如果您也使用筷子，最好也以照着这种方式做。这样一来，您会看起来像餐厅中的其他所有人一样！但是，并非在所有东亚国家都如此做，如果您在逗留日本后前往韩国，请记住，在韩国这样做实际上是不可接受的。



日本饮食习惯与礼节

要点 3：日式居酒屋（Izakaya） 会献上开胃菜“Otoshi”



当您到达居酒屋时，会发现有一些小盘的食物在您等待饮品到来时供给您享用，就像开胃菜一样，被称为“Otoshi”。与酒吧里的小吃不同，在酒吧里您经常会有免费的小吃例如花生，椒盐脆饼或薯片/薯片。即使您不吃“Otoshi”，它也计算在您的账单中。这有时会使游客感到困惑，特别是如果他们不吃开胃菜。因此，请记住，如果您想试试日本的居酒屋酒吧，您将需要自掏腰包支付这种开胃菜的费用。

要点 4：彻底食完碟上的食物



在日本，彻底食完碟上的食物是被认为是一种好习惯。当然，如果是米饭之类，这可能会有些困难，但是如果您尽力而为地吃，就没有理由冒犯您的食物提供者。这种“彻底食完碟上的食物”的概念与其他东亚社会（如中国）有很大的不同，在中国，如果在碟子上不留下任何食物，那是很不礼貌的。

要点 5：饭前讲“Itadakimasu”和 饭后讲“Gochisosama”



在日本用餐，一个非常独特的特征是日本人在吃早餐，午餐和晚餐时会使用的所谓“敬语”。在开始用餐之前会说日语短语“**Itadakimasu**”，这被视为尊重准备食物的人的表现。听起来像是英语发音的“eat-tah-dah-key-mas”，可被翻译成“我将收到您的饭菜”。一旦您进食后，或在您即将离开餐厅前，您可以对服务员说“**Gochisosama**”，英语发音是“go-chee-so-sahma”，意为“感谢您的盛宴”



这绝不是很长的日式餐桌礼仪的清单，但是如果您遵循上述7项简单的礼节规则，与朋友或独自外出吃饭时，您将会有更多的乐趣。

Eat Pro Japan团队鼓励您尝试一下日本特有的的各式各样的用餐种类。



www.cn.eatpro.jp



@EatProJapan



@eatprojapan



info@eatpro.jp

EAT PRO Japan



MISSION

我们致力于创建一个没有沟通障碍和没有文化差异的世界。来自世界各地的美食爱好者可以在日本这里享受一流的餐饮服务。我们的目标是建立一个跨文化的用餐环境，让日本的餐馆和国际食客可以舒适地尊重和分享彼此的文化，通过最好的餐饮体验来增加对彼此文化的了解和一起创造欢乐。

www.cn.eatpro.jp

@EatProJapan



@eatprojapan

info@eatpro.jp

EAT PRO Japan



世界和日本料理爱好者

EAT PRO JAPAN把您现在想知道的日本美食资讯介绍给您，我们将世界与日本美食爱好者联系起来。您可以从我们网站轻松预订在您附近的餐厅。从日本料理到可以品尝美酒的西式餐厅和酒吧，**EAT PRO JAPAN**是一个国际级的综合美食网站，您可以在这里找到经过精心挑选的日本美味餐厅。

作为世界各地美食爱好者和日本餐厅之间的桥梁，我们创建了一个易于查看和操作，并能简单地预约餐厅的网站。展列出餐厅的照片，餐厅类型和地址等信息。在您需要寻找餐厅时，可以好好地参考餐厅有关的资讯。

www.cn.eatpro.jp[@EatProJapan](https://www.facebook.com/EatProJapan)[@eatprojapan](https://www.instagram.com/eatprojapan)info@eatpro.jp