

2021

EAT PRO Japan

為什麼世界各地的人們都喜歡日本料理

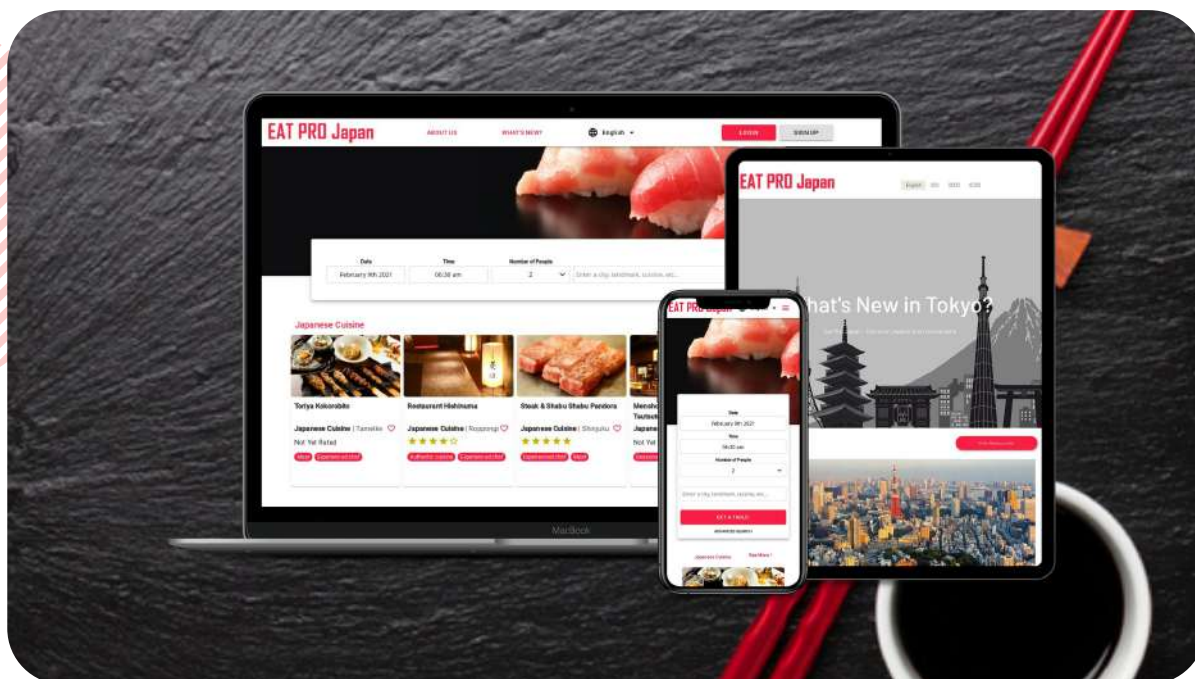


【極級美食體驗】

EAT PRO JAPAN

日本美食愛好者的獨家專屬網站

EAT PRO Japan



Eat Pro Japan是一個國際級的日本餐廳預訂網站，來自世界各地的人們，包括在日本的美食愛好者，都可以快捷方便地預訂最好的，受日本人大眾推介的日本餐廳。

日本料理已被註冊為世界遺產的一部分，全世界對日本料理的關注度也在增加。其中，**Eat Pro Japan**利用其獨特的網上預訂服務和特別功能來向大家傳達日本餐廳的魅力，並幫助每個美食愛好者順利地預訂日本的一流餐廳。



為什麼世界各地的人們都喜歡 日本料理

今日本料理引起了極大的關注，並受到了全世界人們的喜愛。

讓我們解釋這個秘密吧！

由於日本是一個島國，日本料理主要是在幾個世紀的時間中並在孤立的環境中發展起來的。即使從全球角度來看，它的烹飪特色也是獨特的。因此，日本料理受歡迎的原因之一是，許多人對品嚐不同於他們祖國的料理感興趣。日本料理於2013年被註冊為聯合國教科文組織的非物質文化遺產，這是一個吸引全球認可的絕佳機會。關於日本料理為何被註冊為文化遺產以及為什麼它吸引了世界各地人們的關注，這裡有三點解釋。



第一點是外觀的美。

自遠古時代開始，由準備食物到獻上晚餐，日本料理就一直注重外觀的美去表達“熱情好客”。這樣做是為了尊敬客人，這使用餐者對廚師在準備料理上所花費的時間和精力感到加倍感動。例如，把蔬菜切成蝴蝶或花朵形狀等的“裝飾性切割”，餐具的排列或要使用的餐具類型都是餐飲體驗的重要要素。在製作日本料理時，這種細心考慮造出來的優質設計有時會被認為是藝術形式的一種。



為什麼世界各地的人們都喜歡 日本料理

第二點是它融合了季節感，並使用了多種不同的食材。

由於日本是一個四面環海的國家，因此她擁有豐富的海鮮資源。除此之外，由於日本群島兩旁都是大大小小的山脈，北部是北極溫度，南部是熱帶條件，在這獨特的環境下有許多不同種類的動植物出現，它們都被用在日本料理中。儘管從某個標準來看，日本是一個小國，但由於其生物多樣性和氣候差異，日本得以生產出該島國完全獨有的食材。把季節性的食材加到料理中，日本的廚師進一步用創意來將食材的時令性表達出來。因為這些特點，他們擅長於將日本料理的風味發揮到最好。



第三點是，與其他美食相比，日本料理非常健康。

日本料理的一個特點是用的調味料是相對地清淡。因為他們注重食材的原味並使用高湯來添加鮮味，所以不必太依靠調味料來調味。一個眾所周知的事實是，對比起其他的國家，日本人擁有世界上最長的預期壽命，原因是日本人食用很多由自然界種植出來的食物。



日本飲食習慣與禮節

在日本，有很多關於餐桌禮儀的詳細規定，這些規定有時會引起外國旅客在進餐的焦慮。這些規定很多時是沒有列出來的準則，這使外國人更加難掌握實際情況。但是，由於這些餐桌禮儀的複雜性，在這方面外國遊客經常獲得通行證並不用太注意正確的用餐禮儀，甚至日本人有時也會犯錯！但是，來日本的外國遊客不用怕，因為我們Eat Pro Japan整理了一份簡短的7個餐桌禮儀的注意清單，對於您下次前往拉麵餐廳，壽司店或火鍋店，只要記住這些非常有用的注意事項，並可無憂無慮地享受日本料理。



要點 1：用筷子吃飯

如您所知，日本料理主要是用筷子食用的。儘管日本人在兒童時期時已掌握了如何使用筷子，但對來自西方的外國人卻對使用筷子的技巧不太熟悉。但請放心，如果您不知道怎樣使用的筷子，有許多餐廳可為您提供叉子和湯匙，日語中的叉子是“Foh-ku”，湯匙是“su-pun”，聽起來很像英文單詞的叉子和湯匙！

要點 2：用手拿飯碗

在日本餐廳用餐時，您經常會注意到日本人在吃飯時會將飯碗舉起。如果一手拿着筷子吃東西，另一手舉起碗會是簡單一點的做法，當人們一手拿着小碗的食物時，例如味噌湯，他們就會這樣做。如果您也使用筷子，最好也以照著這種方式做。這樣一來，您會看起來像餐廳中的其他所有人一樣！但是，並非在所有東亞國家都如此做，如果您在逗留日本後前往韓國，請記住，在韓國這樣做實際上是不可接受的。

www.tw.eatpro.jp

@EatProJapan



@eatprojapan

info@eatpro.jp

日本飲食習慣與禮節

要點 3：日式居酒屋（Izakaya） 會獻上開胃菜“Otoshi”



當您到達居酒屋時，會發現有一些小盤的食物在您等待飲品到來時供給您享用，就像開胃菜一樣，被稱為“Otoshi”。與酒吧里的小吃不同，在酒吧里您經常會有免費的小吃例如花生，椒鹽脆餅或薯片/薯片。即使您不吃“Otoshi”，它也計算在您的賬單中。這有時會使遊客感到困惑，特別是如果他們不吃開胃菜。因此，請記住，如果您想試試日本的居酒屋酒吧，您將需要自掏腰包支付這種開胃菜的費用。

要點 4：徹底食完碟上的食物



在日本，徹底食完碟上的食物是被認為是一種好習慣。當然，如果是米飯之類，這可能會有些困難，但是如果您盡力而為地吃，就沒有理由冒犯您的食物提供者。這種“徹底食完碟上的食物”的概念與其他東亞社會（如中國）有很大的不同，在中國，如果在碟子上不留下任何食物，那是很不禮貌的。

要點 5：飯前講“Itadakimasu”和 飯後講“Gochisosama”



在日本用餐，一個非常獨特的特徵是日本人在吃早餐，午餐和晚餐時會使用的所謂“敬語”。在開始用餐之前會說日語短語“Itadakimasu”，這被視為尊重準備食物的人的表現。聽起來像是英語發音的“eat-tah-dah-key-mas”，可被翻譯成“我將收到您的飯菜”。一旦您進食後，或在您即將離開餐廳前，您可以對服務員說“Gochisosama”，英語發音是“go-chee-so-sahma”，意思為“感謝您的盛宴”



這絕不是很長的日式餐桌禮儀的清單，但是如果您遵循上述7項簡單的禮節規則，與朋友或獨自外出吃飯時，您將會有更多的樂趣。

Eat Pro Japan團隊鼓勵您嘗試一下日本特有的各式各樣的用餐種類。



www.tw.eatpro.jp



@EatProJapan



@eatprojapan



info@eatpro.jp

EAT PRO Japan



MISSION

我們致力於創造一個沒有溝通障礙和沒有文化差異的世界。來自世界各地的美食愛好者可以在日本這裡享受一流的餐飲服務。我們的目標是建立一個跨文化的用餐環境，讓日本的餐館和國際食客可以舒適地尊重和分享彼此的文化，通過最好的餐飲體驗來增加對彼此文化的了解和一起創造歡樂。

Bring Joy, Wonder and New Discoveries to all the food lovers of the world.



www.tw.eatpro.jp



[@EatProJapan](https://www.facebook.com/EatProJapan)



[@eatprojapan](https://www.instagram.com/eatprojapan)



info@eatpro.jp

EAT PRO Japan



世界和日本料理愛好者

EAT PRO JAPAN把您現在想知道的日本美食資訊介紹給您，我們將世界與日本美食愛好者聯繫起來。您可以從我們網站輕鬆預訂在您附近的餐廳。從日本料理到可以品嚐美酒的西式餐廳和酒吧，**EAT PRO JAPAN**是一個國際級的綜合美食網站，您可以在這裡找到經過精心挑選的日本美味餐廳。

作為世界各地美食愛好者和日本餐廳之間的橋樑，我們創建了一個易於查看和操作，並能簡單地預約餐廳的網站。展列出餐廳的照片，餐廳類型和地址等信息。在您需要尋找餐廳時，可以好好地參考餐廳有關的資訊。

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