

最新寿司之神解说词 寿司经典语录(优质5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

寿司之神解说词篇一

我们需要这种人际关系，它给了我们支撑，甚至是生活的力量

未睹寿司先闻香，盒中佳品未曾尝。晶莹软润真仙品，口水直坠三尺长。

寿司，它不仅仅好吃而且色彩非常鲜明，寿司讲究的是食用的完整，就是整块寿司要一口吃下，唯其如此，才能真正的品味出寿司的美味未睹寿司先闻香，盒中佳品未曾尝。晶莹软润真仙品，口水直坠三尺长。

寿司，它不仅仅好吃而且色彩非常鲜明，寿司讲究的是食用的完整，就是整块寿司要一口吃下，唯其如此，才能真正的品味出寿司的美味！

望采纳，谢谢您！~

——幻夜主角新海美冬

寿司之神解说词篇二

日本向来在我们心中是一个复杂的名词，中日两国过去的恩怨，二战后日本崛起，日本人一丝不苟的行事风格，这地方充满了难以思议。一如新近看了一个纪录片《寿司之神》，我们中国人也许很难想象里面的主角——小野二郎，一位大家公认的寿司之神，竟能日复一日的捏了75年的寿司，现今85岁但却无任何退休的意思。老人说放假使他感到不舒服，他想做的不过是一只一只捏寿司。所以除了国庆假期他放假一天，加上一些难以推脱的婚丧之事，他每天都会店里，甚至有几次国家给他发奖，他白天领奖，晚上又回到店里工作，“我坐得都累了。”老人如是讲。

很少有人能在这长期做学徒的，据说最短的只做了一天，因为实在是太辛苦。二郎对一切都有着严格的要求，和他合作的也都是各行各业的专家，比如专卖虾的专家、专卖鱼的专家、专卖米的专家……似乎这些也解释了为什么一个专卖寿司的店可以拿到米其林三星（所谓三星是指专门为就餐来到该国都值得）。

一丝不苟的专业精神，日复一日的勤奋态度，这就是纯粹的职人。“职人就是日复一日的重复做一件事，一旦你决定好职业，你必须全心投入工作之中，你必须爱自己的工作，千万不要有怨言，你必须穷尽一生磨练技能，这就是成功的秘诀，也是让人家敬重的关键。”二郎日复一日的重复这件事情，他坦言这是他的乐趣，而且他认为他尚未至臻至善，即使现在仍在不断寻求突破。二郎的长子祯一说，做这一行只要时间长、足够认真都能熟练，而要成功则需具备天赋——好的味觉、嗅觉、触觉，恰巧二郎都具备，所以他是当之无愧的寿司之王。

二郎除了对职业精益求精，对教育儿子也有着自己的见解。他有两个儿子，均跟随他学做寿司，大儿子将来继承父亲的店（日本有这种长子继承父亲事业的传统，他们称之为命运），次子则新开了一家店。纪录片采访到次子的时候，他说：“我开业的第一天，父亲便对我说，从此你便无家可归。

你必须永远向前看，超越自己，始终努力，精益求精。”二郎认为不经风雨的孩子难成大器，现在的父母一见孩子受伤便将其揽在怀里，是害非爱。

我突然对这个民族有些懵懂的理解，它可以做到很精致，一切都一丝不苟地做到至臻至善。高晓松在节目中曾说过，日本太可怕了，它让人难以发财，因为每个能想到的地方，他们全都想到了；它又是个很推崇天命的民族，子承父业天经地义，无所谓愿意与否。一如二郎长子心甘情愿的接受自己的命运——接掌寿司店，即使他有过赛车手、飞行员这样的梦；他在顺从的表面下有颗叛逆的心，一旦迸发，难以想象。

寿司之神解说词篇三

《寿司之神》的剧情大致如下：现年86岁的小野二郎是全球最年长的三星大厨，他是师傅中的师傅，达人中的达人，在日本地位崇高，「寿司第一人」的美誉更远播全世界。终其一生，超过55年，他都在握寿司。他的技术举世无双，称二，便无人敢称一。他的寿司店「数寄屋桥次郎」远近驰名，从食材、制作到入口瞬间，每个步骤都经过缜密计算。这间隐身东京办公大楼地下室的小店面，曾连续两年荣获米其林三星最高评鉴，被誉为值得花一辈子排队等待，饕客络绎不绝，盛况惊人！

5、成功不在大小。很多企业都在追求做大，做强，但是，敢问什么是真正的大，什么是真正的强？小的事业做到极致并一直在追求更高的极致，这件事业我认为就是“大”，就是“强”！

6、完美来自一个体系。如此完美的寿司各供应商都是各自领域的专家，虾供应商就是只卖虾，鱼供应商就是只卖鱼，整个供应链体系每个环节都等得到绝对的质量保证，才保证最后成品的完美！任何一个环节出现问题，不可能出现完美的结果，可见，体系的完美才是真正的完美！

寿司之神解说词篇四

这是“寿司之神”小野二郎的坚守，也将是带领我们触及成功的箴言。

这句话总结的职业精神包括：投入、专注、热情、坚守、精益求精。在片中，小野二郎已经完美地诠释了这些品质。他树立了所谓自律的标准，他总是往前看，他从不对自己的工作感到满意，他总是想办法把寿司做到更好，或磨练自己的手艺，他对职业的热情，严于律己，领导团队的能力，这些东西不是通过一问一答，他说，别人听这么普通的方式得到传达，但你能从食物中感受所有这一切。

“做强”呢？那究其本质，什么是“大”什么是“强”呢？

我们可以在片中找到答案。在小野二郎的坚守中，一个学徒入门后需要用10年的时间拧热毛巾和学习用刀料理鱼，接着才有资格煎蛋，而在制作出一个合格的煎蛋之前，你必须历经200个失败的煎蛋过程。最后，只有在得到二郎“这才是应该有的职人样子”的评价时，你的职业生涯才真正开始。

伟大的厨师有5大特质，一是对待工作认真，维持最高水准的表现；二是他们一心提升自己的技艺；三是热爱这个行业，珍惜顾客；四是求好心切，他们是领导者而非合作者；五是他们必须怀抱热情。我想不仅是厨师，所有伟大的员工以及企业都应具备这样的特质。就像87岁的小野二郎，他现在依旧会在梦里捏寿司，新点子多到半夜把自己惊醒，我顿时无地自容，想自己也是浮躁之人，希望在今后不断的磨砺成长和学习进步中，力争做到踏实、真诚，把事情做到极致。

这些是对一个优秀职人的要求，这些也是小企业的生命力所在。

寿司之神解说词篇五

电影讲述了小野二郎是如何将自己的寿司事业持续下来并成为一所米其林三星餐厅的!伴随着悠扬明快的音乐电影为我们讲述了小野二郎与寿司之间那解不开的情缘!不管是取得了什么成就,不管是做到了什么样的水平,小野二郎始终没有对他的寿司有半点掉以轻心,他那永不懈怠追求极致的精神时刻伴随在他的身边,也通过他的努力与日常习惯为我们呈现出了他对寿司事业付出的真诚与心血!

无论是从寿司选材还是对自己徒弟的教书育人,他都秉承着一种极为严刻的要求,努力让自己做到最好是他奉行的唯一信念,也正是如此,八十多岁高龄仍然坚持在自己寿司的事业上!他不为自己取得的成就骄傲自满,也不为自己所达到的水平停滞不前,始终保持一种积极进取的态度,体现出日本独有追求极致的工匠精神!电影洋溢着一种轻松愉快的氛围,显现出日本对待自己工作与事业倍加努力追求极致的热爱,不管做什么工作,不管身处哪里,都会将自己的职业做到最好最棒!电影同时向我们展现出了日本社会整个市场运作场景,同时宣扬着生态平衡的人文思想!

电影不只是带我们去了解美食,也不是让我们了解其美食的制作过程,更多的是让我们感受电影所给我们带来的那种追求极致,高要求高标准的工作精神!或许我们并不会在一份工作上如同小野二郎似的持之以恒,从一而终!但是热爱自己的工作,严格要求自己并将工作做到极致做到更好是电影所要给我们讲述的!这也是为什么小野二郎一个只有十个座位的小店能够成为一家米其林三星餐厅的原因!工作不在卑微与伟大,只有用心去做,全力去做,哪怕是在不起眼的一份工作也会让人带给你最高的评价!

这也是电影尽可能为我们提供的一个实例,告诫我们对于无论什么工作都能体现出自己的价值!小野二郎的一生都献给了他的寿司事业,而且仍然在他的寿司制作中不断的进行创新

与改善，尽管他已经做到了日本第一的寿司料理，可是依然不断的学习与研究改善与升级的方法，因为他知道，不管你取得什么成就，没有最高的但只有更好的，这种虚心好学的精神完美的诠释了活到老学到老的要意，也深刻具体的体现了日本禅宗文化精神！

电影以纪录片的形式让我们了解了小野二郎的寿司人生，也为我们展现了他对自己工作与事业坚持不懈持之以恒的追求，穷极一生为我们带来最好的美味，也当之无愧的成为日本的寿司之神！很好看的一部纪录片，非常能够让人从中得到启发，深刻的诠释了工作中的要意，也明确了我们对待工作持之以恒追求极致的心！