

《寿司之神》

图书基本信息

书名：《寿司之神》

13位ISBN编号：9787513319200

出版时间：2015-11-1

作者：(日)里见真三

页数：296

译者：吕灵芝

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《寿司之神》

内容概要

本书完整收录了当代首屈一指的寿司职人小野二郎全年制作的握寿司、下酒菜、小菜，堪称终极的“江户派握寿司技术指导大全”。小野二郎不仅向我们展露了华美细腻的技法，还毫无保留地公开了名店美味的秘诀。读者们每翻开一页，都能享受一场绝妙的视觉盛宴。本书还可兼做“近海蓝鳍金枪鱼大图鉴”。“数寄屋桥次郎”一年中使用的四个部位在本书中都体现出了应季和不应季的微妙差别，使人读来兴味盎然。本书收录“次郎寿司故事”，有一种聆听名匠谈艺的感受。

《寿司之神》

作者简介

小野二郎（おのじろう）Ono Jiro，“数寄屋桥次郎”老板，出生于静冈天龙。九岁便到割烹旅馆工作，从此走上了离不开菜刀的人生道路。二十六岁时，小野毅然放弃在浜松的厨师工作，只身前往东京立志成为专业寿司职人。历经千辛万苦，如今他在东京银座的“数寄屋桥次郎”已经营业了三十余年。其坚守季节特色的名店地位已然不可动摇。由于幼年时右手严重烫伤，他“左撇子握寿司名人”的称号广为流传。

里见真三（さとみしんぞう）Satomi Shinzō，出生于东京世田谷。高二时开了一家拉面店，想在美食世界立足，但半年便折戟而归。后来在某大学研习十八世纪法国文学和现代经济学，成为一名白领。但是他从未失去对美食的挚爱，后来陆续出版了《BEST OF拉面》《盖饭》《寿司》《荞麦》等一系列“BEST OF”原始尺寸写真集。是享受与自身经济条件匹配之美食——“B级美食”的提倡者。

《寿司之神》

书籍目录

前言——欢迎来到小野二郎的世界

第一章把握四季的主题

把握春季-5把握夏季-13把握秋季-21把握冬季-27

次郎寿司故事1——把握春夏的主题-34

光物：小鳍、新子 - 34 / 光物：沙丁鱼 - 42 / 光物：竹筴鱼 - 44 / 白身：黄盖鲈、福子；色物：纵带鲂、鳅鱼 - 47 / 花枝：小花枝、鱿母 - 50 / 贝类：日本鸟尾蛤 - 53 / 煮物：鲍鱼 - 54 / 煮物：穴子 - 59 / 煮物（腌渍）：虾蛄 - 63 / 红身：柴鱼 - 65

次郎寿司故事2——把握秋冬的主题-70

光物：鲭鱼 - 70 / 光物：针鱼 - 73 / 花枝：普通花枝 - 74 / 虾：斑节虾 - 75 / 贝类：海松贝 - 80 / 贝类：血蛤 - 81 / 煮物：章鱼 - 83 / 煮物（腌渍）：文蛤 - 86 / 白身：比目鱼、小比目鱼 - 87 / 不握的理由贝类：中国蛤蜊、扇贝、栉江珧 - 90 / 不握的理由色物：鰺鱼 - 91 / 不握的理由白身：鲷鱼 - 92

四季的握寿司主题日本地图-33

“数寄屋桥次郎”寿司主题月历-68

第二章把握金枪鱼

日本金枪鱼回游地图-98金枪鱼的四种握法-99

史上首次公开近海蓝鳍金枪鱼整鱼剖面！-100

上段剖面 - 101 / 中段剖面 - 104 / 下段剖面 - 106

“数寄屋桥次郎”全年使用的近海金枪鱼彻底探索！-107

一月 - 109 / 二月 - 111 / 三月 - 113 / 四月 - 115 / 五月 - 117 / 六月 - 119 / 七月 - 121 / 八月 - 123 / 九月 - 125 / 十月 - 127 / 十一月 - 129 / 十二月 - 133 / 十月（背部） - 135

切取金枪鱼肉块 - 136中肥的铅笔 - 137缩水的金枪鱼肉 - 137腌渍金枪鱼 - 138

次郎寿司故事3——把握金枪鱼-139

“想吃好东西，就来当常客” - 141 / 喜欢红身的人多了是个好现象 - 146 / 不喜欢“绳钓”是有原因的 - 149 / 区区握寿司怎能如此昂贵 - 151 / 今后要拼命研究进口金枪鱼 - 156

第三章四季的握法与食材准备

光物 - 164白身 - 170色物 - 171红身 - 173花枝 - 174虾 - 176贝类 - 176

煮物 - 178军舰卷 - 180

“数寄屋桥次郎”后厨全解密-181

纵带鲂 - 182 / 黄盖鲈 - 184 / 小鳍 - 186 / 新子 - 188 / 竹筴鱼 - 189 / 鲭鱼 - 190 / 沙丁鱼 - 191 / 针鱼 - 192 / 斑节虾 - 193 / 花枝 - 194 / 小花枝 - 195 / 鱿母 - 195 / 血蛤 - 196 / 海松贝 - 197 / 穴子 - 198 / 章鱼 - 200 / 文蛤 - 202 / 虾蛄 - 203 / 鲍鱼 - 204 / 鲑鱼子 - 205 / 玉子烧 - 206 / 酱汁 - 208 / 酒汁 - 208

第四章海苔卷、玉子烧

次郎寿司故事4——海苔卷、玉子烧-211

海苔 - 211 / 军舰卷：鲑鱼子 - 214 / 军舰卷：海胆 - 219 / 海苔卷 - 224 / 玉子烧 - 229 / 姜片、茶 - 230

海苔卷、玉子烧 - 235胧卷芯的制作方法 - 236干瓢的煮法 - 238细卷的做法 - 240

第五章寿司饭讲座

三种散寿司 - 243散寿司的制作方法 - 244寿司饭的制作方法 - 246

握寿司的方法 - 248腌渍姜片的方法 - 250山葵泥的研磨方法 - 250

次郎寿司故事5——寿司饭讲座-251

用铁锅炊制，放入草筐保温 - 252 / 经常有人说，吃多少都不口渴 - 255 / 握寿司尺寸变小是战后开始的 - 258 / 活到老学到老 - 260

代后记——寿司店老参与常客的闲谈录

《寿司之神》

精彩短评

《寿司之神》

精彩书评

1、 夏の幸福小食 欣赏书影请

戳<https://site.douban.com/newstarpress/widget/photos/9970074/photo/2311240262/>

2、

《寿司之神》

章节试读

1、《寿司之神》的笔记-第1页

目录中对食材及制作分类清晰。

《寿司之神》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com