

《星级酒店精致寿司》

图书基本信息

书名：《星级酒店精致寿司》

13位ISBN编号：9787122110640

10位ISBN编号：7122110648

出版时间：2011-7

出版社：化学工业

作者：姜涛//常学军

页数：116

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

《星级酒店精致寿司》

内容概要

《星级酒店精致寿司》介绍了握寿司、饭团、手卷、军舰卷、细卷、箱寿司等几大类近百种日式经典寿司的做法及制作秘诀，同时介绍了寿司历史由来、口味、种类等相关知识。使您不仅能轻轻松松学做寿司，品味寿司，更能了解寿司的相关文化。

作者简介

常学军，概念料理创始人。高级营养师，职业经理人，世界奥古斯美食协会理事。1996年任职于长春名门饭店，现任长春名门的饭店西餐厨师总长。长春海航名门酒店西餐厨师长。

姜涛，职称：高级工人技师、荣誉称号；中国烹饪大师、吉林省烹饪协会常务理事、法国“奥古斯”美食协会荣誉会长。

主要工作经历：

1990年—1995年：北国之春大酒店(亚泰饭店)

1995年—2008年：长春名门饭店行政总厨

现任：长春海航名门酒店餐饮总监兼行政总厨

主要工作荣誉

1999年11月获吉林省吉菜烹饪大赛金奖；

2004年9月获第六届吉菜美食节精品宴席金奖；

2000年，“同达杯”吉菜名宴金奖；

2008年11月获第六届全国烹饪大赛(吉林赛区)金奖；

2008年，获“中华金厨奖”；

拥有：“中国饭店协会烹饪大师”称号

主要学习经历

1987年—1990年：长春市商业学校烹饪专业；

2002年—2005年：9台尔滨商业大学旅游管理专业；

2009年9月参加全国餐饮业评委资格培训，经过考核审查获得中式烹调工种全国餐饮业二级评委资格。

《星级酒店精致寿司》

书籍目录

寿司的种类/1寿司的口味/2三文鱼握寿司/3鲍鱼寿司/4加吉鱼握寿司/5北极贝握寿司/6章鱼握寿司/7赤贝握寿司/8金枪鱼握寿司/9希鲛鱼寿司/10蟹柳握寿司/11鲜虾握寿司/12烤三文鱼腩寿司/13生虾寿司/14比目鱼握寿司/15烟熏葱花三文鱼寿司/17鲈鱼握寿司/18鱿鱼握寿司/19天妇罗虾寿司/20墨鱼握寿司/21扒牛排握寿司/22烟熏牛柳握寿司/23炸猪排握寿司/25炙烧鹅肝握寿司/26腌渍偏口鱼握寿司/27魔芋煮握寿司/28秋刀鱼握寿司/29贝柱寿司/31鲭鱼寿司/32蔬菜握寿司/33鸡蛋卷寿司/34鳄梨熟虾握寿司/35鳗鱼握寿司/36水果寿司/37照烧薯饼握寿司/39棒棒虾握寿司/41鸣门鱼卷握寿司/42山药梅肉握寿司/43芒果鹅肝握寿司/44熟帆贝握寿司/45烤金枪鱼握寿司/46天使虾寿司/47明太鱼籽寿司/48挪威之恋寿司/49牡蛎寿司/50三文鱼卵寿司/51三文鱼籽海胆寿司/52芝士蟹籽寿司/53樱花鱿鱼寿司/54鲱鱼籽寿司/55辣味鱿鱼寿司/56蟹柳沙拉寿司/57黄金沙拉寿司/58虾仁色拉寿司/59月见葱鲑鱼寿司/60月见蟹籽寿司/61芒果三文鱼寿司/62海胆军舰寿司/63香汁八爪鱼军舰寿司/64吞拿鱼军舰寿司/65鳗鱼粒军舰寿司/66海草军舰寿司/67金枪鱼手卷/68蟹籽手卷/69三文鱼卵手卷/70牛肉手卷/71鳗鱼手卷/72吞拿鱼沙拉手卷/73鳄梨虾手卷/74渍物手卷/75芦笋手卷/77锦绣卷/78葵花卷/79金龙卷/80双色卷/81樱花卷/83加州卷/84大阪卷/85木子卷/86芒果海鲜卷/87蛋皮培根卷/88鳗鱼花卷寿司/89青瓜细卷/90炸虾细卷/91三文鱼细卷/92铁火卷/93鳗鱼卷/94牛肉卷/95衣若卷/96海草卷/97四喜卷/98鲜虾梅子卷/99三色卷/100花寿司/101水滴寿司/102吞拿鱼卷寿司/103太卷寿司/104纳豆寿司/105鳗鱼箱压寿司/106三文鱼箱寿司/107虾仁箱形寿司/108三文治箱寿司/109千色箱寿司/110三文金枪箱寿司/111蛋糕寿司/112烤鳗鱼青菜饭团/113三文鱼饭团/114田乐鸡肉饭团/115梅子饭团/116

《星级酒店精致寿司》

编辑推荐

姜涛、常学军主编的这本《星级酒店精致寿司》介绍了三文鱼握寿司、章鱼握寿司、希鲮鱼寿司、鲈鱼握寿司、墨鱼握寿司、鲭鱼寿司、芒果鹅肝握寿司、熟帆贝握寿司、牡蛎寿司、月见蟹籽寿司、金枪鱼手卷等近百种日式经典寿司的做法及制作秘诀，同时介绍了寿司历史由来、口味、种类等相关知识。

《星级酒店精致寿司》

精彩短评

- 1、书如其名，是星级酒店用比较好。对于一般家庭来说，快速烤鱼片之类的工具就没有，也不太适用。
- 2、由衷的觉得是本好书，图文并茂，而且还是彩色版的，值得购买
- 3、书从头到尾就不停滴做寿司，这花样，那花样的，花拳绣腿有什么用？应该要介绍寿司饭怎么煮，醋怎么调，这才是根本。做一本书一点都不用心。书让我从阳台仍下去了，垃圾东西，不要污染了我的眼睛！
- 4、寿司还蛮有创意
- 5、评价写的太好了，有点被忽悠的感觉，图片颜色不好，板式也不方便，细部图太小，内容不够丰富，对于现在的市场来说，已经算是落伍了
- 6、可惜做法和步骤都一样。
- 7、印刷精美，讲解详细，非常不错的一本书
- 8、内容不错，东西看着很诱人，材料很难买啊。
- 9、纸张印刷真的很不错，内容也很让人长见识，只是动手操作性不强，里面的材料不是一般超市能买到的，很多时候只能看看解解馋啦。
- 10、里面内容说明得不够具体。
- 11、给我老公买的，他还没有看呢。
- 12、写的很不错，正是我想知道的！
- 13、质量很好，全部为彩页。
- 14、有些食材不太好找，但不影响阅读的兴趣。可以一阅，供参考。
- 15、内容肤浅到毫无滋味！虽然不贵，但觉得吃了看了看插图什么都得不到，米怎么蒸怎么和醋，鱼怎么切，鳗鱼怎么烤，所有细节都一句话带过，例如鳗鱼手握就是鳗鱼切片，铺在米上，那还用大厨做什么，去吃几次也知道！
- 16、还可以吧。。觉得没什么，在这里买不到材料。。
- 17、寿司讲解有图有文字，还有寿司的特点，详细，讲得明白。值得收藏。
- 18、不错哦！实用性不错！
- 19、很好，可以学到很多种寿司的做法，各种花样的摆放，挺好的
- 20、做法还不够详细，图片不错
- 21、老公觉得好
- 22、图片很精致，可惜没有多讲调汁什么的
- 23、本来还担心书中的图片会看不清楚，没想到收到货后，书的质量好赞，和书店的一样，太开心了
- 24、做寿司的方法倒多,但是不是我想要的.....
- 25、在书店里翻看了几本关于寿司制作的书，这本从内容和讲解细致度上，比较符合的我需求，过程讲得还算细致，内容控制在寿司制作上，并比较全面。

《星级酒店精致寿司》

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