

《新手做寿司》

图书基本信息

书名：《新手做寿司》

13位ISBN编号：9787506473460

10位ISBN编号：7506473461

出版时间：2011-4

出版社：中国纺织

作者：卢悦基

页数：128

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

《新手做寿司》

内容概要

《新手做寿司》内容简介：自幼对食物特别喜爱的我，儿时从未有机会接触日本菜。幸运的是，年少时外出工作，巧遇高林宏光师傅，他带领我认识日本菜真味，并开拓我在饮食领域的思维，从而启发和驱使我在厨艺的追求方面更上一层楼。在选材上，师傅坚持选用最新鲜的食材制作寿司和刺身，同时对食材的来源地也非常讲究。有了优质食材，接着需要配合经验独到的刀法、适度的握捏力度，以及对客人的真诚和细心关顾，才能体验到传统寿司的“真、鲜、味”。

在《新手做寿司》里，我会从没有寿司制作经验的角度出发，用详细的图片作解说，让大家明了寿司制作的原理和过程，让各位寿司爱好者把专业味道带入家中，同时希望让更多朋友从不同角度去欣赏寿司的美味！

《新手做寿司》

作者简介

卢悦基少年时便跟从日本人师傅学艺，拥有十多年做寿司经验，多次接受本地传媒访问教授空心寿司技法。

《新手做寿司》

书籍目录

学做寿司的入门课 基本技巧 寿司边角料的用途 吃寿司的礼仪 常用工具介绍和用途 烹煮第一锅寿司饭 拣选优质米 煮寿司饭的预处理 寿司饭的制作 学做第一件寿司 手握类 金枪鱼寿司三款 油甘鱼寿司 针鱼寿司 秋刀鱼寿司 醋鲭鱼寿司 沙丁鱼寿司 左口鱼/左口鱼边寿司 池鱼寿司 银鳕鱼寿司 小肌寿司 鸡鱼寿司 鲷鱼寿司 金目鲷寿司 鲉寿司 生鲭寿司 鲂鳞鱼寿司 沙钻寿司 三文鱼寿司 鳗鱼箱押寿司 穴子寿司 熟虾寿司 甘海老甜虾 牡丹海老寿司 蒸鲍鱼寿司 鱿鱼寿司 蚝寿司 象拔蚌寿司 赤贝寿司 北极贝寿司 玉子寿司 章鱼寿司 白子军舰 鲛鲸鱼肝军舰 三文鱼子军舰 毛蟹军舰 蟹子军舰 海胆军舰 卷物类 香葱金枪鱼脯手卷 加州反卷 三文鱼皮反卷 海老天卷 软壳蟹卷 梅紫苏叶卷 带子沙拉手卷 蟹子沙拉手卷 纳豆手卷 明太子卷 太卷 铁火卷 青瓜卷 牛蒡卷 千本渍卷

《新手做寿司》

章节摘录

版权页：插图：

《新手做寿司》

精彩短评

- 1、好书,入门必备.
- 2、简单易懂速度也很快
- 3、寿司的种类挺多的
- 4、新手做寿司
- 5、这本书了解寿司基本用具,跟做寿司基本手法,不过南华春那本更实用。有比较才有区别。
- 6、描述得太简单了,没多大用处
- 7、图片精美,讲解简单
- 8、基础部分的技巧还是没有讲得很清楚。只能一边做一边摸索了。
- 9、看过后,也不一定能动手作,材料都不是普通能找到的,书里面配的插图也不好看。
- 10、韩国人写的,很浅显易懂。基本手法讲的很详细。讲了很多不用日本原产调味品的代用品。味啉,寿司酱油,寿司醋之类的可以自己调。这点很不错。边角料的处理讲了一些。鱼头,鱼骨什么的,可以炸或烤。不好的地方是原料太不好搞了.....材料都是鱼啊贝啊蚝什么的。很多鱼都没见过。比较实用的只有鸡蛋,黄瓜,腌萝卜,三文鱼,虾,章鱼手握,纳豆手卷,太卷,比较少。稻荷寿司提都没有提到。另外没有讲花式寿司。只有基本的形状。全彩这点倒是很厚道.....拍照了,希望能通过审核.....
- 11、书的印刷很好,做寿司的手法介绍很详细,但是寿司材料的准备不是很好操作,实用性不是很强,不适合新手
- 12、很不错哟 呵呵
- 13、比较一般,没有很有用的内容.
- 14、很精美,很实用
- 15、感觉还不错,不过太多都是生鱼的,在中国不太适合,希望有多一点平常点的做法
- 16、拆开包装,书面都是划痕、边角都是折痕不幸中的万幸好在还没有什么破损。心情受损无语中。
- 17、很好,不错,实用,喜欢,下次还来
- 18、给老公买的,说是不错
- 19、图还可以 过程也还都有 不过就是细节少了点
- 20、彩页的,还可以
- 21、书到时可以,但书的内容不全是需求的
- 22、我觉得里面的内容一般般吧!
- 23、这两本教新手做寿司的书很好。
- 24、不太实用,好多鱼都买不到

《新手做寿司》

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