

# 《饭团·寿司60种》

## 图书基本信息

书名：《饭团·寿司60种》

13位ISBN编号：9787810367233

10位ISBN编号：7810367234

出版时间：2004-6-1

出版社：汕头大学出版社

作者：张瑞文

页数：46

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](http://www.tushu000.com)

## 内容概要

随着哈日风潮如日中天，日式料理的身份也跟着水涨船高，但不论在日本还是台湾，想吃到一餐好吃的饭团寿司料理，价位可不见得便宜呢！而且常常是花费宝贵的时间大排长龙等待，还不一定能尽兴而归，这时候的你是不是觉得，如果在家就能悠哉享受一顿美食该有多好……

其实，在日本料理中，日本人最引以为代表的就是将米饭、生鱼片与其他料理材料的搭配臻于完美境地的饭团与寿司。饭团与寿司在日本饮食生活中的地位，有点类似我们中国的面点、意大利的比萨或美国的汉堡，是另外独树一帜、自身拥有丰富多化的餐点。

饭团料理不但在形状上可以随意变化，馅料也可以随心所欲，覆盖在外面，包裹在里面，或炸或烤或煎。常见的寿司料理有握寿司、卷寿司、散寿司、箱寿司以及稻荷寿司与手卷，搭配材料也是变化多端，除了最常运用到的生鲜海产及鸡蛋、鱼卵、虾卵和蔬菜之外，牛肉、鸡肉、水果、奶酪等也常被拿来当作求新求变的素材。

酥炸肉可乐饼、熏肉奶酪薄饼、酪梨明虾寿司、鲜辣鲑鱼手卷、水果蛋糕……你是否吃过这些另类美味的日式饭团与寿司？不管你吃过与否，光看这些名字就已经让人垂涎三尺，忍不住想大块朵颐一番。现在，我们将一圆你所愿。本书不但会告诉你如何煮出好吃的米饭来制作饭团与寿司，还要一改你对寿司的刻板印象，教你60种色香味俱全的创意饭团与寿司做法，让你即使不用上馆子也一样能大啖日式饭团与寿司料理，一尝观感与味觉的双重飨宴。

导读

Q软甘甜的天然美味-米饭

米饭的健康魅力

好吃的饭团与寿司醋饭

创意饭团

饭团的基本控制法

01 紫苏鲑鱼饭团

02 柴鱼梅肉饭团

03 综合水果干饭团

04 紫苏粉饭团

05 甘露小鱼饭团

06 蜜枣炒饭饭团

07 油饭饭团

08 五谷米饭团

09 榨菜樱虾饭团

10 中华味饭团

11 日式角煮饭团

12 洋葱牛肉煲饭团

市面常见的口味

13 炸虾饭团

14 比萨薄饼

@厚四方煎饭团

15 苹果肉卷

16 酥炸鲜虾

17 翠绿外卵

18 香酥牛蒡

19 青葱牛排

20 酥焗蟹肉可乐饼

21 芥末鸡肉沙拉饭团

22 唐扬鸡肉块饭团

23 熏肉奶酪煎饼

24 鲜虾美乃滋饭团

# 《饭团·寿司60种》

市面常见的口味

25 红豆麻\*饭团

26 酱烤饭团

27 田乐饭团

28 牛蒡熏肉珍珠堡

29 美汁猪肉珍珠堡

美味小常识

.....

巧味寿司

# 《饭团·寿司60种》

## 作者简介

张瑞文，毕业于日本新宿调理师专门演出校，拥有调理执照，曾在日本浅草桥怀石料理餐厅担任料理人，回台湾后曾担任前太平洋SOGO“京”日本料理店的料理人，以及江户日本料理餐厅的外场副理，目前任职于某五星级饭店的甜点发部门，同时敢在杨桃烹饪学校担任讲师，并于《快乐厨

## 书籍目录

导读

Q软甘甜的天然美味一米饭

米饭的健康魅力

好吃的饭团饭与寿司醋饭

创意饭团

饭团的基本捏制法

紫苏鲑鱼饭团

柴鱼梅肉饭团

综合水果干饭团

紫苏粉饭团

甘露小鱼饭团

蜜枣炒饭饭团

油饭饭团

五谷米饭团

榨菜樱虾饭团

中华味饭团

日式角煮饭团

洋葱牛肉堡饭团

市面常见的口味

.....

市面常的口味

美味小常识

巧味寿司

基本寿司配料

市面常见的口味

市面常见的口味

美味小常识

### 媒体关注与评论

吐司是平民美食界的百变天后，因为它不但物美价廉，更是可塑性极高的食品，无论是宴会用的佳肴，亲子同乐的点心，轻松愉悦的下午茶，或是出处踏青的野餐盒，吐司都能恰如其分地派上用场。一提起吐司，大部分的人都会立刻联想到三明治，不过，我们斯许这本书能颠覆吐司的传统形象，带给你更惊艳的感受。

# 《饭团·寿司60种》

## 编辑推荐

本套食谱完整收录各款中西美食，从经典美味、家常菜色到热门小吃，带你进入幸福的美食天堂，教你餐餐吃出美味与健康；西式菜肴更让你体会到料理无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。赶快来学几道美味时尚佳肴的烹调方法，招待你的至亲好友吧！

## 《饭团·寿司60种》

### 精彩短评

- 1、平时我就很喜欢吃日本料理，但人均100多的花费总不能天天吃吧？于是买了这本书，这么便宜，太值了，翻看制作方法后，马上去超市买材料现学现做，居然一次成功了，当然本人卷的技术没有餐厅的师傅好，但味道已经相当接近了，吃着自己制作的寿司真是开心，现在经常做寿司带到公司当点心~~~~哈
- 2、我不是迷日本...吃货无国界嘛...我还想着用新疆抓饭做寿司呢...这书到最后连“可丽饼”都出现了...还是台湾吃的好...
- 3、学做寿司，这本足够了，书中的制作方法很多，介绍也详细，值得买。
- 4、适合初级
- 5、不错不错，寄过来的书也新得发亮，还给包上塑料袋的，真细心。书是我垂涎了很久的，当当的书价还是很实惠的呵呵，赚到了。嘎嘎图片精美，书质量也好，介绍的也还好。具体操作上的小细节，要是介绍就好了
- 6、摄影高，步骤详，大开眼界
- 7、还没试着做过，不过光看看图片也觉得挺享受的，呵呵。
- 8、这个系列的图片都照的非常好。喜欢！
- 9、图片太美了~~~哪怕不吃饭。看着也很舒服~~~
- 10、在戴倩雯家里尝试过某炒饭 在阿园家做过几次寿司 总的来说对这本书还是有感情的
- 11、条目中的目录有问题，新浪有下电子书
- 12、这本书我买了好久了，是我做寿司的入门书。开头是怎么烧寿司中的饭，好复杂的，嘿嘿，按照说的做完后是有稍许区别，可是现在懒得怎么做了，反正少许区别，方式“内容”就感觉不到什么啦。
- 13、目前最喜欢鲑鱼饭团最不喜欢紫苏饭团。。总有一天要吃遍全霓虹的各式饭团不然太对不起自己了不是吗(´↔`)
- 14、还不错还不错还不错还不错还不错还不错还不错
- 15、饭团&#183;寿司60种
- 16、暑假没事整整料理神马的
- 17、这本书的内容还不错
- 18、同ISBN的书还有《吃也能瘦身》和《30种吐司创意变化》，前者实用性不强，后者相当有参考价值。
- 19、书有点薄@~内容还是不错的！&#183;
- 20、翻看的电子版，彩色照片配文字，还行。
- 21、文不对题
- 22、杨桃文化的每一本都想推
- 23、书很漂亮~~~饭团不好做呀~~~很多原料都找不到~~只会紫菜包饭
- 24、图文并茂
- 25、哎呦~高三大家读书都来不及~我擦我怎么就能买各种料理的书来学做菜呢.....
- 26、下了个pdf版，说的挺多，但是基本也没说什么，还不如百度的资料详细。
- 27、饭团达人！
- 28、纸张质量不错.图版式也精美.内容我觉得不够具体.
- 29、还没空试呢.....里面介绍的好像过于简单
- 30、情迷于日本寿司料理者的不二选择！
- 31、饭团 寿司 土豆饼 可丽饼
- 32、将来可以试试。
- 33、步骤好简略的,不适合新手!
- 34、订单号：146172599913号定的货，19号下午18:42，还没有收到书，连续三次打电话没有准确答复，接线小姐服务态度特别差，说差不到货在哪。今天接线小姐的工号是：3 0 7 2。第一个接线小姐态度非常好，还耐心帮忙查询，也对此事进行了道歉与解释，第二个和第三个小姐的服务态度很差，并且毫无专业素养。请当当有关部门给予回复。一个定了几年书的老用户竟然得到这样的服务，不可理解。



35、里面涵盖了绝大多数我希望做的寿司，简单实用

# 《饭团·寿司60种》

## 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](http://www.tushu000.com)