

<<寿司品鉴大全>>

图书基本信息

书名：<<寿司品鉴大全>>

13位ISBN编号：9787538168310

10位ISBN编号：7538168311

出版时间：2011-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：[日]小野二郎

页数：160

译者：赵怡凡

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：<http://www.tushu007.com>

<<寿司品鉴大全>>

内容概要

本书将带我们进入寿司的世界，除了味道的至上享受，寿司能带给我们的还有制作工艺的唯美享受与沉淀了许久的绵长文化历史。通读本书我们不但能够深切地感受到寿司历史与文化的美妙，同时可以学习并尝试一两种寿司的制作方法。

<<寿司品鉴大全>>

作者简介

作者: (日本) 小野二郎 译者 赵怡凡 小野二郎，被称作当代第一寿司工匠。出生于1925年，至今仍活跃在第一线，站在寿司台前凛然的身影，充满着作为寿司工匠的自信与自豪。

次郎寿司店位于日本最繁华的商业街——银座入口，是一处让人意想不到的宁静场所。走进次郎的店门，迎接顾客的是灯笼和石制的洗手盆，还有一直延伸到店铺深处的木制寿司台。蕴含着寿司工匠的灵魂，承载着端庄的寿司，这样一个美丽的舞台，在顾客面前展现开来。他经营的寿司店已经连续取得世界最高荣誉。寿司店里也没有任何亲切的服务待遇。第一次来的客人，还将感受到一种被忽视的不快感。尽管如此，米其林指南仍高度评价这家寿司店拥有完美主义精神。

<<寿司品鉴大全>>

书籍目录

前言

第一章 寿司的世界

寿司的历史

寿司一览/寿司解说

黄盖鲽

牙鲆

金乌贼

拟鲭鱼

竹荚鱼

幼鱼

日本对虾

沙丁鱼

鱼

幼

鲐鱼

鲣鱼

金枪鱼

虾蛄

鲍鱼

章鱼

文蛤

鸟蛤

魁蚶

水松贝

海胆

贝柱

鲑鱼子

康吉鳗

寿司配料的产地

第二章 寿司的制作秘笈

鉴别

刀切

开壳

腌制

熏烤

炊煮

捏握

鲜活

浸渍

炖煮

揉搓

翻炒

烘焙

卷制

烤制

<<寿司品鉴大全>>

第三章 重要的配角

芥末

生姜

调料盒

手醋

配菜箱

网纹箱

酱汁

汤汁

擦菜板

团扇

剔骨器

煎蛋器

刀具

羽釜、米饭钵、竹篓

湿毛巾

香茗

第四章 狭小紧凑的空间

寿司台

餐筷、樟树牙签、擦手巾

名画

茶具

布帘

第五章 寿司工匠的心得

想要做到更好，这种想法非常重要

握寿司食用过程中经历的两大巅峰

使空气融入寿司饭中

以世界顶级厨艺大师的视点感受三星

不要被时鲜期迷惑，只选择最棒的鱼

挑剔的顾客？

当然遇到过

作为餐厅，整洁是理所当然的

抱着自己去适应工作的心理准备

如今才是考验寿司工匠能力的时代

寿司用语集

<<寿司品鉴大全>>

章节摘录

插图：

<<寿司品鉴大全>>

编辑推荐

《寿司品鉴大全》每每提及寿司，大多数人都只会想到作为寿司配菜的鱼类，当中也不乏对寿司饭颇感兴趣的人，然而，对于寿司店来说，寿司的完成度，并不只是依靠寿司饭和鱼类。宁可毁掉外表不美观的物品，坚决不偷工减料的姿态，这样才是一流的工作。首先要对寿司饭和鱼肉进行调味，之后再做好寿司的形状。作为一种工作，施展在鱼肉身上的技术，会赋予寿司各种各样的表情。那么，在一口块大小的寿司之中，究竟蕴藏着哪些秘密呢？将美味集于一口，这就是深邃而广阔的寿司手工制作世界。最好的寿司只为最合适的顾客而准备！

！

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:<http://www.tushu007.com>