

<<極品握壽司>>

图书基本信息

书名：<<極品握壽司>>

13位ISBN编号：9789868712218

10位ISBN编号：9868712211

出版时间：2011-8

出版时间：幸福文化

作者：曹馥蘭 等著

页数：160

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>

<<極品握壽司>>

內容概要

握壽司是一門高超藝術展演！

魚片和醋飯間宛如穿上華服般的精緻美麗。

專業職人（大將）的絕技，細膩刀工與壓捏力度，如同欣賞一場華麗秀；獨家的冰花握壽司、60刀神技的軟絲握壽司、白肉之王的真鯛握壽司，還是鮪魚赤身漬、醋漬鯖花魚、水針等道地江戶前手法，每一口都是高級的享受，迷人滋味令人感到幸福滿點。

本書嚴選12家人氣名店80貫極品握壽司，有江戶前真味派「野壽司」、京都懷石禪風派「新都里」、超高技術刀工派「魚道生」，與時尚視覺派「 」、立食吃海派「阿吉師」、歐陸洋食派「SOMISO」等等，華麗高尚的極品握壽司就等您來鑑賞品味！

本書特色： 嚴選12家人氣名店，並分享專業職人多年經驗，不管是江戶前真味派「野壽司」、京都懷石禪風派「新都里」、超高技術刀工派「魚道生」、或時尚視覺派「 」、立食吃海派「阿吉師」、釣魚人的哲學派「鯤和風食堂」、歐陸洋食派「SOMISO」、平易近人排隊派「丸壽司」...好口欲就從握壽司開始！

集結80貫極品握壽司，詳細介紹最具人氣的江戶前壽司製作方法，從歷史淵源、品評賞味、食材器皿種類、刀工技術、材料醃製與握捏手法等，皆以簡潔文字與精美照片忠實呈現，毫不保留、絕不藏私，讓您完整掌握握壽司的極致美味！

<<極品握壽司>>

作者簡介

曹馥蘭，曾任旅遊雜誌藝術指導，廣告公司藝術總監，喜歡旅行、閱讀，屬於隨時處在情緒飽滿狀態的自然high人種，現為自由企畫、文字與設計工作者。

吳思瑩，從小在夜市長大，念完中文系和藝術研究所之後，陸續從事文案採訪等工作。直到發現能敲著鍵盤又吃又寫，是最快樂的事。作品散見各家生活雜誌，現為自由文字工作者。

<<極品握壽司>>

書籍目錄

Part 1 認識握壽司 握壽司概論 品嘗握壽司禮儀 Part 2 握壽司食材介紹 海鮮類 蔬菜類 常見佐料 側記 醋飯爽口的祕密 Part 3 十二家名店極品握壽司大賞 新都里瀧四店 重現自然氛圍的空間美學 野壽司 日本料亭風味的完全再現 魚道生 以江戶前手法，創造極致的美學 盛宴 鮪小馬 從容自在，五星級的幸福祇園 京都懷舊，台北復刻 Shizuku 壽司·割烹的時尚演繹 阿吉師 市場立食，四十年功力行家 朝聖 鯉和風食堂 愛魚、懂魚，釣魚人的食味天堂 SO MISO 一場法式優雅的和食之旅 丸壽司 穿著平民外衣的頂級迴轉壽司 明壽司 家庭式的溫馨，日本饕客成粉絲 蕙壽司 以父之名，駕馭台灣魚材尚青 Part 4 握壽司手技圖解 青花魚（醋漬）水針魚 醃漬 鮪魚赤身 春子（醋漬）小肌 鱈場蟹 真羽太炙 燒鮪魚肚 真鯛 握壽司 漬鮪魚 明蝦 明太子 握壽司 星鰻 紅馬頭魚 Part 5 食器美學 展現食器類 茶陶與酒器類 筷子類.....

<<極品握壽司>>

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