

<<寿司制作大全>>

图书基本信息

书名：<<寿司制作大全>>

13位ISBN编号：9787122030221

10位ISBN编号：7122030229

出版时间：2008-9

出版单位：化学工业

作者：张家俊//双福

页数：76

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>

<<寿司制作大全>>

内容概要

《寿司制作大全》介绍了卷寿司、握寿司、饭团、手卷、军舰卷等几大类近百种日式经典寿司的做法及制作秘诀，同时介绍了寿司工具、寿司食材制作、寿司文化等相关知识，并特别赠送寿司制作VCD演示光盘。

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。

<<寿司制作大全>>

作者简介

张家俊，赤暖廉日本料理料理师，曾被聘入青岛饭店、黄金海岸大酒店等星级酒店。
双福，合编著有《养颜料理》等。

<<寿司制作大全>>

书籍目录

Par+1闻香觅踪——完美寿司准备寿司历史寿司制作工具寿司制作食材寿司制作技巧寿司
品尝秘诀寿司保存Par+2大展身手——完善寿司制作寿司材料制作寿司饭厚蛋烧香菇煮干
瓢煮寿司虾田乐饭团芥末鸡肉饭团鲜虾美乃滋饭团炸虾饭团梅子饭团坚果饭团烤鱼青菜饭团火腿虾仁
饭团烤饭团干瓢卷纳豆卷泡菜卷三文鱼细卷铁火细卷梅子山药卷鲜虾色拉卷天妇罗虾卷叉烧肉色拉卷
四喜卷蛋皮卷热狗卷加州卷葵花卷太卷锦绣花寿司鳗鱼大卷日式炸猪排手卷鲑鱼籽手卷鲜笋手卷香酥
牛蒡手卷鲑鱼手卷大虾手卷蟹籽手卷鳗鱼手卷烟肉手卷铁火手卷鳗鱼军舰寿司鲑鱼籽军舰寿司蟹肉沙
拉军舰寿司蟹籽军舰寿司海鲜军舰寿司鲑鱼蜜瓜军舰寿司虾仁色拉军舰寿司棒棒虾握寿司魔芋煮握寿
司烤三文鱼握寿司厚蛋烧握寿司北极贝握寿司花枝握寿司加吉鱼握寿司大虾握寿司八爪鱼握寿司金枪
鱼握寿司三文鱼握寿司鳗鱼握寿司烟肉芝士握寿司山药梅肉握寿司比萨寿司鲍鱼压寿司稻荷寿司Par+3
余味不尽——寿司谐趣附录日本料理历史日本饮食礼仪寿司食用的七大妙处

<<寿司制作大全>>

章节摘录

Part 1 闻香觅踪——完美寿司准备 寿司历史 去过日本或者对日本美食感兴趣的人，大概都会对寿司有所了解：寿司就是把金枪鱼或是鲣鱼等切成一口能吃下去的小薄片，然后用手把它攥在米饭团的上面……

而事实上，寿司有着令人意想不到的历史和文化内涵，这是很难用一两句话简单说清楚的。

寿司的“寿”字本来是“醋”，日语的发音都是“SU”，意思是用醋泡过的鱼肉。

寿司在公元927年完成的平安时代法典《延喜式》中就已有记载。

当时的寿司指的是一种保存鱼的方式。

在鱼身上抹上盐，用重物压紧，使之自然发酵。

当产生酸味后，即可食用，其味甚佳。

其实公元200年即东汉后期，中国就开始流传“寿司”这种食品，在辞典中的解释为以盐、醋、米及鱼肉制成的食品。

宋朝年间，中国战乱频仍，寿司正好1823年）简化了寿司的做法和吃法，把米饭和用醋泡过的海鲜握在一起，把它命名为“为逃难的充饥食品，而品种更多，有菜蔬类、鱼类、肉类，甚至贝类都有

公元700年，出外经商的日本商人将寿司带入日本。

当时的日本人，用一些醋腌制过的饭团，加上一些海产或肉类，压成一块块小块，整齐地排列在一个小木箱之内，作为旅途的食粮。

直到江户时代（1603～1867年），寿司才于日本广泛流传，成为一种普通的食品。

平时我们说的寿司是指“握寿司”，实际上，除握寿司之外，还有很多各式各样的寿司

在江户时代的延宝年间（1673～1680年），京都的医生松本善甫把各种海鲜用醋泡上一夜，然后和米饭握在一起吃。

可以说这是当时对食物保鲜的一种新的尝试。

在那之后经过了一百五十年，住在江户城的一位名叫华屋与兵卫的人于文政六年（与兵卫寿司”，公开出售，这就是现在的握寿司的原型。

……

<<寿司制作大全>>

编辑推荐

《寿司制作大全》介绍了寿司的几大类近百种日式经典寿司的做法及制作秘诀，寿司是一种多彩、精制的食物，所含卡路里低、脂肪低，可能是当今最健康、最具营养价值的食品之一。

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>