

<<星级酒店精致寿司>>

图书基本信息

书名：<<星级酒店精致寿司>>

13位ISBN编号：9787122110640

10位ISBN编号：7122110648

出版时间：2011-7

出版时间：化学工业

作者：姜涛//常学军

页数：116

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>

<<星级酒店精致寿司>>

内容概要

本书介绍了握寿司、饭团、手卷、军舰卷、细卷、箱寿司等几大类近百种日式经典寿司的做法及制作秘诀，同时介绍了寿司历史由来、口味、种类等相关知识。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。

<<星级酒店精致寿司>>

作者简介

姜涛简介

职称：高级工人技师

荣誉称号：中国烹饪大师

吉林省烹饪协会常务理事

法国“奥古斯”美食协会荣誉会长

主要工作经历

1990年 1995年：北国之春大酒店(亚泰饭店)

1995年 2008年：长春名门饭店行政总厨

现任：长春海航名门酒店餐饮总监兼行政总厨

主要工作荣誉

1999年11月获吉林省吉菜烹饪大赛金奖；

2004年9月获第六届吉菜美食节精品宴席金奖；

2000年，“同达杯”吉菜名宴金奖；

2008年11月获第六届全国烹饪大赛(吉林赛区)

金奖；

2008年，获“中华金厨奖”；

拥有：“中国饭店协会烹饪大师”称号

主要学习经历

1987年 1990年：长春市商业学校烹饪专业；

2002年 2005年：9台尔滨商业大学旅游管理专业；

2009年9月参加全国餐饮业评委资格培训，经过考核审查获得中式烹调工种全国餐饮业二级评委资格。

常学军

简介

1995年毕业于吉林省商业专科学校，1996年任职于长春名门饭店，现任长春名门饭店西餐厨师总长。

高级厨师，概念料理创始人。

高级营养师，职业经理人，世界奥古斯美食协会理事。

吉林省药膳养生协会副会长。

<<星级酒店精致寿司>>

书籍目录

寿司的种类
寿司的口味
三文鱼握寿司
鲍鱼寿司
加吉鱼握寿司
北极贝握寿司
章鱼握寿司
赤贝握寿司
金枪鱼握寿司
希鲛鱼寿司
蟹柳握寿司
鲜虾握寿司
烤三文鱼腩寿司
生虾寿司
比目鱼握寿司
烟熏葱花三文鱼寿司
鲈鱼握寿司
鱿鱼握寿司
天妇罗虾寿司
墨鱼握寿司
扒牛排握寿司
烟熏牛柳握寿司
炸猪排握寿司
炙烧鹅肝握寿司
腌渍偏口鱼握寿司
魔芋煮握寿司
秋刀鱼握寿司
贝柱寿司
鲭鱼寿司
蔬菜握寿司
鸡蛋卷寿司
鳄梨熟虾握寿司
鳗鱼握寿司
水果寿司
照烧薯饼握寿司
棒棒虾握寿司
鸣门鱼卷握寿司
山药梅肉握寿司
芒果鹅肝握寿司
熟帆贝握寿司
烤金枪鱼握寿司
天使虾寿司
明太鱼籽寿司
挪威之恋寿司
牡蛎寿司

<<星级酒店精致寿司>>

三文鱼卵寿司
三文鱼籽海胆寿司
芝士蟹籽寿司
樱花鱿鱼寿司
鲑鱼籽寿司
辣味鱿鱼寿司
蟹柳沙拉寿司
黄金沙拉寿司
虾仁色拉寿司
月见葱鲑鱼寿司
月见蟹籽寿司
芒果三文鱼寿司
海胆军舰寿司
香汁八爪鱼军舰寿司
吞拿鱼军舰寿司
鳗鱼粒军舰寿司
海草军舰寿司
金枪鱼手卷
蟹籽手卷
三文鱼卵手卷
牛肉手卷
鳗鱼手卷
吞拿鱼沙拉手卷
鳄梨虾手卷
渍物手卷
芦笋手卷
锦绣卷
葵花卷
金龙卷
双色卷
樱花卷
加州卷
大阪卷
木子卷
芒果海鲜卷
蛋皮培根卷
鳗鱼花卷寿司
青瓜细卷
炸虾细卷
三文鱼细卷
铁火卷
鳗鱼卷
牛肉卷
衣若卷
海草卷
四喜卷
鲜虾梅子卷

<<星级酒店精致寿司>>

三色卷
花寿司
水滴寿司
吞拿鱼卷寿司
太卷寿司
纳豆寿司
鳗鱼箱压寿司
三文鱼箱寿司
虾仁箱形寿司
三文治箱寿司
千色箱寿司
三文金枪箱寿司
蛋糕寿司
烤鳗鱼青菜饭团
三文鱼饭团
田乐鸡肉饭团
梅子饭团

<<星级酒店精致寿司>>

编辑推荐

姜涛、常学军主编的这本《星级酒店精致寿司》介绍了三文鱼握寿司、章鱼握寿司、希鲮鱼寿司、鲈鱼握寿司、墨鱼握寿司、鲭鱼寿司、芒果鹅肝握寿司、熟帆贝握寿司、牡蛎寿司、月见蟹籽寿司、金枪鱼手卷等近百种日式经典寿司的做法及制作秘诀，同时介绍了寿司历史由来、口味、种类等相关知识。

<<星级酒店精致寿司>>

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