

<<美味寿司自己做>>

图书基本信息

书名：<<美味寿司自己做>>

13位ISBN编号：9787501971343

10位ISBN编号：750197134X

出版时间：2010-1

出版时间：轻工

作者：左龙祥

页数：126

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>

<<美味寿司自己做>>

内容概要

《美味寿司自己做》包含了寿司篇、细卷寿司、太卷寿司、手握寿司、军舰寿司、手卷寿司、饭团篇、其他料理篇等内容。

<<美味寿司自己做>>

作者简介

左龙祥，日本料理及营养配餐方面资深人士。
在北京是第一批从事日本料理工作的厨师，现任北京梅地亚酒店日餐厅总厨。

<<美味寿司自己做>>

书籍目录

寿·司·篇 细卷寿司 酸姜细卷寿司 辣白菜细卷寿司 芝麻芦笋细卷寿司 黄瓜细卷寿司
 司 附味干瓢细卷寿司 油梨细卷寿司 香菇细卷寿司 纳豆细卷寿司 火腿奶酪细卷寿司
 司 明太子紫苏细卷寿司 三文鱼细卷寿司 白金枪鱼细卷寿司 基围虾细卷寿司 太卷寿
 司 什锦生菜太卷寿司 什锦太卷寿司 双色太卷寿司 水果太卷寿司 火腿肠太卷寿司
 奶酪猪排太卷寿司 蛋皮太卷寿司 三文鱼梅子太卷寿司 辣金枪鱼太卷寿司 鳗鱼太
 卷寿司 什锦生鱼太卷寿司 大虾天妇罗太卷寿司 鹅肝牡蛎太卷寿司 蟹肉蟹子太卷寿司
 蟹肉什锦太卷寿司 手握寿司 魔芋手握寿司 培根黑椒手握寿司 北极贝手握寿司
 金枪鱼手握寿司 白金枪鱼手握寿司 三文鱼手握寿司 盐烤三文鱼手握寿司 加吉鱼手握
 寿司 墨鱼手握寿司 八爪鱼手握寿司 鲜虾手握寿司 军舰寿司 山药鳗鱼军舰寿司
 三文鱼蜜瓜军舰寿司 三文鱼子军舰寿司 虾仁沙拉军舰寿司 海胆军舰寿司 纳豆蟹子军
 舰寿司 手卷寿司 黄瓜金大根手卷寿司 培根手卷寿司 烤牛肉手卷 金枪鱼手卷寿司
 白金枪鱼油梨手卷寿司 三文鱼手卷寿司, 加吉鱼手卷寿司 八爪鱼蟹子手卷寿司 三
 文鱼子手卷寿司 海胆手卷寿司饭团篇其他料理篇

<<美味寿司自己做>>

章节摘录

插图：如何品尝寿司
细卷寿司：食用时可以不蘸任何调料，品尝时一口吃下，尽量不要将小块寿司咬开，可与其他寿司配合吃，没必要完全吃完细卷寿司再吃其他种寿司。

太卷寿司：因为综合原料，味道复合，所以可根据自己的喜好适量增加酸、甜、咸、辣等调料。

手握寿司.品尝时配一小碟日本浓口酱油（在家中可用生抽代替），但不用调入绿芥末。

因为在手握寿司里已放入少量的绿芥末。

手握寿司表面是生鱼片的，如果不马上食用，可将寿司姜片上的汁涂抹到生鱼片上，这样即可保持表面不风干，又可减少生鱼片上的腥味。

手卷寿司：品尝分两种：一是快吃，可品尝到海苔的脆感，但会有些粘嘴；二是慢吃，可品尝到软包带馅寿司，味道浓郁。

如味道不浓可点几滴酱油，但注意不要用寿司直接到盘子里蘸酱油。

<<美味寿司自己做>>

编辑推荐

《美味寿司自己做》：细卷、太卷、手卷、军舰、手握……各式寿司大集合，附赠多款饭团及经典日料制作技法，日餐名厨详解烹饪妙招，轻松制作健康美味！

<<美味寿司自己做>>

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>