第一图书网, tushu007.com

<<寿司制作入门>>

图书基本信息

书名：<<寿司制作入门>>

13位ISBN编号：9787501971114

10位ISBN编号：7501971110

出版时间：2009-9

出版时间：轻工

作者：王森

页数：72

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

第一图书网, tushu007.com

前言

在日本料理中，最具特色的代表就是将米饭与料理材料搭配做成的饭团和寿司。
饭团和寿司在日本人饮食生活中的地位有点类似于中国的饺子，它也可以变化出各种各样的口味，是一种拥有丰富变化的餐点。
你是不是在许多电影、电视剧中看到过旋转寿司，自己也去过日式料理店中品尝过寿司呢？
其实，自己在家也可以做上一顿美味的寿司，虽然外观和味道可能并不正宗，但是做寿司的过程一定会带给你一种创造的乐趣，而且看到自己的劳动成果闪亮登场时，也会让人享受到成功的喜悦。
为了能让更多的人体会到制作寿司的乐趣，吃到正宗的寿司，作者在编辑此书时，以多种口味、多种手法演示了寿司的制作过程。
由浅入深的制作示例能满足更多寿司“粉丝”们的要求，建议初学者们按照从卷寿司练习开始，再到握寿司、花样寿司的过程去学习，这样才能收到事半功倍的效果。
会做寿司也要会吃寿司，吃寿司讲究的是一口闷，唯有如此，饭香与生鱼片的香味才能完全相融，将唇齿间填得满满的，不留一丝缝隙，那浓香的滋味无处可逃，在口中久久徘徊。
说到这里，你是不是心有所动，想要了解更多有关寿司的知识呢？
接下来，就一页一页地翻看让眼睛过过瘾吧，如果有想亲手制作的冲动，那就带上这本书回家开始一道一道的做，把自学成柴分享给你的家人、同事、朋友，与他们一同享受你的成功与喜悦！

第一图书网, tushu007.com

<<寿司制作入门>>

内容概要

《寿司制作入门》详细的寿司材料介绍和准备；分步骤演示寿司制作手法；体会多种造型变幻的乐趣。
在日本料理中，最具特色的代表就是将米饭与料理材料搭配做成的饭团和寿司。
饭团和寿司在日本人饮食生活中的地位有点类似于中国的饺子，它也可以变化出各种各样的口味，是一种拥有丰富变化的餐点。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

王森，老师，是国内艺术西点专业的创办人。
他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”：1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才，为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。
不仅解决了中国大批青年的就业，还为中国的烘焙业发展起到了巨大的推动作用：2002年他成立集器具、原料、培训于一体的“森派食品有限公司”；2006年，成立“苏州市王森艺术西点蛋糕学校”，并在全国各大城市相关院校开设本专业，以此来缓解中国烘焙人才的稀缺问题。
王森老师从事烘焙业已二十余年，在长时间的钻研、制作和经营过程中他创造了自己的烘焙技法和西点装饰艺术风格，在业内具有很强的影响力。
现在已是中国著名西点装饰应用专家、全国烘焙业公会专家委员会委员、烘焙杂志专家委员会主任委员、国家级评委、国家级裁判员、《中国焙烤》、《中华烘焙》、《现代烘焙》三家杂志社的编委。
他著有专业书籍几十本、专业光盘上百张。
为了能让中国烘焙行业发展与世界同步，王森老师和他的弟子们将会一直努力下去。

第一图书网, tushu007.com

<<寿司制作入门>>

书籍目录

准备篇寿司材料材料处理寿司工具寿司的种类及制作手法寿司饭制作火腿煎蛋制作操作篇卷寿司烟脊卷卷寿司火腿卷寿司肉松卷寿司热狗卷寿司火腿煎蛋卷寿司鱼子酱三角形卷寿司鲣鱼丝三角形卷寿司握寿司毛豆碎培根握寿司鳗鱼握寿司生鱼片握寿司猕猴桃握寿司手卷寿司火腿片手卷寿司押(箱)寿司煎蛋心形寿司火腿长方形寿司鳗鱼长方形寿司豇豆火腿长方形寿司三鲜心形寿司生鱼片箱寿司基围虾箱寿司鳗鱼箱寿司军舰寿司鱼子平卷寿司焦米豆平卷寿司小番茄平卷寿司蟹肉棒平卷寿司芝麻沙丁鱼平卷寿司小八爪鱼平卷寿司杯装寿司基围虾杯装寿司鳗鱼杯装寿司培根杯装寿司变形寿司番茄寿司香橙寿司雪菜卷寿司饭团寿司五角星形寿司鲣鱼丝寿司长方形饭团寿司小熊寿司散装寿司水果散装寿司花样寿司寿司饭调色正方形花样寿司五瓣花花样寿司圆形花样寿司蜻蜓花样寿司Love花样寿司三角形花样寿司

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：寿司醋配方糖2勺（杯勺250毫升）、白醋2勺半（杯勺250克）、盐5克。
寿司醋制作调制时将盐、糖、醋和匀，放入锅中加热，晾凉后即可使用。
注意，加热时不可令其沸腾，以免降低醋的酸味。
寿司饭制作要想吃寿司，首先就要学会做寿司饭。
由于寿司饭是由醋和米饭混合制作而成的，而醋具有防腐、杀菌的作用，这就是寿司可以与生鱼片、鱼子等生冷的东西搭配食用的缘故。
医学研究发现醋也具有预防动脉硬化与高血压的功效。
而做好寿司饭的第一步，是选好米。
一般来说，只要是含水量多，带有黏性的米都可以用来制作寿司。
正宗日式寿司用的是肥小而稍带甜味的日本珍珠米，其特点是色泽白净，颗粒圆润，用它煮出的饭不仅弹性好、有嚼头，且具有较大的黏性。
米饭煮熟后，加入适量的寿司醋、糖、盐等调味，待降温后才用来制作寿司。
具体做法是：先把适量的米淘洗好（搓洗米时不要太用力，以免破坏米中的维生素B，和纤维素），然后把米放入电饭煲中，水量和米量的比例为1：1，注意，如果一次煮的寿司饭较多，在5碗米以上，就应适当减少水的用量，例如6碗米只需加5碗水即可。
另外，若想增加饭的黏性，也可在米中加入少量的糯米。
煮好后，这时不要急着开锅，让饭再焖10～15分钟，使米粒的口感能更好地发挥出来。
然后趁热把米饭盛到大木盆中（因为热的饭在拌醋时才能入味），按照1碗寿司醋加入到5碗寿司饭中的比例，搅拌均匀即可。
注意，寿司饭温度需保持在40℃左右，搅拌时最好使用木勺和木制的盛具，且要用木勺对加了醋的寿司饭进行“排剁”，以将其搅匀。
这里特别强调一下，搅拌寿司饭时，饭勺千万不可以垂直搅拌，否则会造成米饭过度松散。
等醋味充分浸入后，将米饭放在一边晾凉后就可以制作了。

第一图书网, tushu007.com

<<寿司制作入门>>

编辑推荐

你是不是在许多电影、电视剧中看到过旋转寿司，自己也去过日式料理店中品尝过寿司呢？
其实，看完《寿司制作入门》后，自己在家也可以做上一顿美味的寿司，虽然外观和味道可能并不正宗，但是做寿司的过程一定会带给你一种创造的乐趣，而且看到自己的劳动成果闪亮登场时，也会让人享受到成功的喜悦。

第一图书网, tushu007.com

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