

图书基本信息

书名：<<美味寿司大全 - 汉竹 · 健康爱家系列>>

13位ISBN编号：9787501975778

10位ISBN编号：7501975779

出版时间：2010-4

出版时间：轻工

作者：将太无二

页数：119

译者：汉竹

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>

内容概要

《美味寿司大全（附光盘）》是一本时尚、实用、美味的寿司菜谱书。全书围绕如何制作出美味的寿司为中心，根据我国实际情况，选取易学易做、食材常见的寿司，重点突出选料、比例、搭配、手法、摆盘、保存，把制作的窍门与讲究写明白说清楚。全书分五大部分：制作前的热身课、好学易做的22种寿司、极致美味的22种寿司、方便外出携带的22种寿司、聚会中大显身手的22种寿司。全书内容充实、可操作性强，为读者提供简单、有效、易操作的指导。另附赠超值VCD光盘，让你身临其境的制作美味寿司。

作者简介

将太无二，四星级日本料理店，北京国际美食节的寿司冠军；《城市周报》最受欢迎的日本料理；北京市国际美食节技能、创意双佳称号。

书籍目录

第一章：制作前的热身课8种必不可少的食材7种基本制作工具寿司品种多，技法各不同小试身手DIY
 寿司饭：美味的关键寿司醋：调味高手厚蛋烧：特殊的煎蛋干瓢煮：寿司的美味搭配香菇煮：食物增
 鲜剂寿司姜：不能少的作料巧保存，美味不流失第二章：好学易做的22种寿司河童细卷玉子烧握寿司
 干瓢卷新香细卷纳豆卷梅子饭团红豆饭团鸭胸寿司三文鱼寿司金枪鱼寿司杂粮饭团醉果饭团青菜烤鱼
 饭团田园饭团铁火细卷鲜虾卷加吉鱼握寿司北极贝握寿司鳗鱼卷微醺牛肉寿司梅肉紫苏山药卷虾手卷
 第三章：极致美味的22种寿司培根芝士握寿司鲑鱼子军舰寿司双黄卷蟹子热狗卷鳗鱼军舰寿司鱿鱼卷
 寿司加州卷太卷吞拿鱼饭团水果干饭团鱼子卷寿司香酥肉手卷鲑鱼手卷苹果肉卷柴鱼梅肉饭团水果卷
 寿司鹅肝寿司蟹肉沙拉军舰寿司蟹子手卷培根手卷鲑鱼蟹肉沙拉卷海鲜军舰寿司第四章：方便携带
 的22种寿司厚四方煎寿司鳗鱼坚果箱寿司三鲜饭团芥末鸡肉沙拉饭团四喜卷涮牛肉箱寿司黄金虾握寿
 司魔芋煮握寿司坚果饭团火腿虾仁饭团蛋皮卷拌饭寿司卷炒饭饭团烤饭团泡菜卷叉烧卷水果寿司肉松
 饭团青饭团熏肉玉米饭团紫苏鲑鱼饭团天妇罗虾饭团第五章：点亮聚会的22种寿司山药梅肉握寿司鱿
 鱼握寿司葵花卷四海卷章鱼握寿司鲑鱼子手卷香酥牛蒡手卷鳗鱼手卷鲜虾蛋黄酱饭团鱼子酱汁饭团金
 枪鱼手卷芒果三文鱼大卷稻荷寿司鲜笋手卷比萨寿司水果蛋糕寿司黄金热狗卷大虾握寿司虾仁水果沙
 拉寿司蛋皮手卷大箱寿司蟹子军舰寿司按照寿司制作手法分类卷寿司河童细卷干瓢卷新香细卷纳豆卷
 铁火细卷鲜虾卷鳗鱼卷梅肉紫苏山药卷虾手卷双黄卷蟹子热狗卷鱿鱼卷寿司加州卷太卷鱼子卷寿司香
 酥肉手卷鲑鱼手卷水果卷寿司蟹子手卷培根手卷鲑鱼蟹肉沙拉卷四喜卷饭团梅子饭团红豆饭团杂粮饭
 团醉果饭团青菜烤鱼饭团田园饭团吞拿鱼饭团水果干饭团柴鱼梅肉饭团三鲜饭团芥末鸡肉沙拉饭团坚
 果饭团火腿虾仁饭团炒饭饭团烤饭团肉松饭团青饭团熏肉玉米饭团紫苏鲑鱼饭团天妇罗虾饭团鲜虾蛋
 黄酱饭团鱼子酱汁饭团蛋皮卷拌饭寿司卷泡菜卷叉烧卷葵花卷四海卷鲑鱼子手卷香酥牛蒡手卷鳗鱼手
 卷金枪鱼手卷芒果三文鱼大卷鲜笋手卷黄金热狗卷蛋皮手卷握寿司玉子烧握寿司鸭胸寿司三文鱼寿司金
 枪鱼寿司加吉鱼握寿司北极贝握寿司微醺牛肉寿司培根芝士握寿司鹅肝寿司黄金虾握寿司魔芋煮握寿
 司水果寿司山药梅肉握寿司鱿鱼握寿司章鱼握寿司稻荷寿司比萨寿司水果蛋糕寿司大虾握寿司箱寿司
 苹果肉卷厚四方煎寿司鳗鱼坚果箱寿司涮牛肉箱寿司大箱寿司军舰寿司鲑鱼子军舰寿司鳗鱼军舰寿司
 蟹肉沙拉军舰寿司海鲜军舰寿司虾仁水果沙拉寿司蟹子军舰寿司

章节摘录

小试身手DIY寿司饭：美味的关键寿司看似简单，就是用海苔和米饭再包上一些好吃的食材，好像很省事的样子。

其实煮好寿司饭是相当有学问的，而且寿司做得是否美味，全凭寿司饭及寿司醋来定夺。

那么，怎样才能煮出一锅香喷喷的寿司饭呢？

从选米到煮饭，再到凉凉，每一个环节都有讲究，掌握好其中的窍门至关重要。

米的配比如果在大型超市购买日本原产的寿司米当然最好不过，这样就可以直接拿来煮寿司饭。

但是，如果买不到专门的寿司米，也可以用普通大米代替，但一定要记住：新料：旧米 = 7：3。

做寿司的米饭需要有一定黏度，否则包不紧容易松散。

可能你想过加一点糯米，只要试试就会知道，糯米煮出的寿司饭口感不太好。

怎样才能让米饭颗颗晶莹又紧致不散呢？

秘诀就是米的配比，这是成功迈出制作美味寿司饭的第一步。

鱼子卷寿司原料寿司饭80克香菇煮3个大虾3只干瓢2根厚蛋烧1个黄瓜1根烤鳗鱼1块鱼子适量海苔1/2张

做法1. 香菇煮、干瓢、黄瓜、烤鳗鱼均切成0.5厘米宽的条，厚蛋烧切成1厘米宽的条。

2. 将海苔铺在竹帘上，海苔上铺满寿司饭，寿司饭上再铺鱼子。

3. 将铺满饭的海苔移开，在竹帘上铺上保鲜膜，把寿司饭朝下、海苔朝上放在保鲜膜上。

4. 把步骤1中的食材放在海苔中间，卷成卷。

5. 去掉保鲜膜，切成段装盘即可。

大厨帮选料这款寿司的鱼子最好选择像蟹子一样粒小的，不要选像鲑鱼子一样粒大的，粒小的鱼子更容易粘在寿司表面。

巧手妙招如果觉得鱼子在寿司饭上不好铺开，可以先不铺鱼子，做好寿司后，将寿司在鱼子上滚一圈，就可以均匀粘住鱼子了。

编辑推荐

手把手教，一步一图 寿司种类多，方法简单，易于学习 京城著名将太无二寿司店大厨VCD精彩示范 以简单为美味，以自然为美味，日本料理之所以逐渐在世界各地蔚然成风，受到越来越多人的喜爱，原因在此。

这其中，寿司尤其是这种美食简约哲学的极致表现。

第一次做寿司就很成功，因为此书的帮助。

做寿司上了瘾，有机会要把书中所有的品种都尝试一遍才完美。

看到自己动手做出的寿司，是那样的风情万种、秀色可餐，用它来招待朋友，真是很有面子的。

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>