

<<壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密>>

图书基本信息

书名：<<壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密>>

13位ISBN编号：9789866651144

10位ISBN编号：9866651142

出版时间：2011-7

出版时间：中国人民大学出版社

作者：柯森

译者：林婉华

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>

<<壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密>>

內容概要

榮獲2007年美食家世界食譜書大獎！

2007年沙革美食指南最佳飲食文化書籍！

紐約時代書評精選！

Amazon讀者四顆星推薦！

你知道壽司可能起源於五千年前的湄公河一帶，然後傳入中國，最後在日本發揚光大嗎？

你知道在十九世紀的日本就像麥當勞一樣只是一種快餐嗎？

你知道肥美的鮪魚肚曾被日本人嫌棄並拿去餵貓嗎？

壽司這種傳統日本食物，尤其它是採用生的魚片為基本食材，如何傳遍今日普遍食用熟食的世界呢？

作者柯森以受壽司學校訓練的學生凱特為主軸，把她學習的項目和日本的壽司文化及歷史結合，古今相對照，更能看出壽司製做的傳承和變化。

除了深刻的歷史文化議題外，作者更是面面俱到談及關於壽司的一切，有許多是和我們享用壽司息息相關的：

壽司是日本大男人主義的象徵，傳統上是禁止女性做壽司的，甚至女性隻身前往壽司店，還會遭到冷落。

要吃到最新鮮最有創意的握壽司，一定要讓師傅自由發揮，不要只從菜單上挑選，把菜色的組合交給師傅決定。

這時你只要說「主廚推薦」（omakase），壽司師傅就會渾身解數幫你設計最棒的出菜順序。

好的握壽司應能輕易在口中散開，所以師傅都會捏得鬆散些，所以食客應以姆指和中指抓起食用，而非筷子。

使用筷子前磨擦筷子是極不禮貌的行為。

從食材的挑選、保存，以及料理，到食客如何跟壽司師傅點餐、如何正確享用壽司、吃出魚的鮮美滋味，本書都做了詳細的介紹，不只讓你了解壽司的文化，更讓你在輕鬆閱讀的過程中，了解吃壽司的禮儀，成為真正品嚐出壽司精髓的達人。

此外，透過本書你也將了解點餐的技巧，不至於在壽司店內不知如何下手。

【好評推薦】

日本文化、美食作家 林嘉翔 專文推薦！

「美食家會找到許多有用的訣竅，加強自己對於壽司的鑑賞……結合了文化洞見和個人故事，作者巧妙地結合了料理和故事情節，非常引人注目。

」～ 出版人周刊

「本書讀來樂趣十足，富娛樂性及知識性，有令人信服的角色和迷人的歷史故事，全都以輕鬆、自然的語調訴說。

是絕佳的食司...

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>