

《手指壽司》

图书基本信息

书名：《手指壽司》

13位ISBN编号：9789866435102

10位ISBN编号：9866435105

出版时间：2009

出版社：人人出版

作者：Sakamoto Kazuo

页数：144

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《手指壽司》

作者簡介

魚鮮達人教您吃壽司！

94種最常見的壽司！從平民美食到頂級奢侈的壽司，一次品嚐。吃壽司必攜！一本給美食家的壽司寶典，沒看過這本書別說你懂壽司。

壽司該用筷子吃，還是用手拿？外觀看來宛如藝術品的壽司該怎麼沾醬油？壽司種類琳琅滿目，到底該從哪一種點起或吃起才對呢？什麼時候是魚材的最佳時令？本書介紹日本的94種最常見的握壽司，分成亮皮魚、白肉魚、紅肉魚、烏賊章魚類、蝦蟹類、貝類、魚卵等七大類，每種壽司分別標示其魚材的最佳時令、分布與主產地。即使是相同種類的魚，味道也會因為時期而異。一般而言，絕大部分的魚一年都會有一次味道最好的時期，這就是所謂的「時令」。

本書教你如何選擇對的時令享用壽司，並說明每種壽司適當的料理方式與口感、味道。每種壽司除了列出中文譯名，還附上日文名稱、日本壽司店裡最常用的名稱以及羅馬拼音，即使不會日文的人，想要點餐，用手指一比就能搞定！語言不通，也沒問題。

誠如作者所說：「每一個壽司裡，都握進去了我們的文化和歷史。」已經成為日本代表食物的壽司，除了作法、口感與味道值得探究，更有趣的是壽司背後的文化意涵，本書以「魚雜學」的短文形式，告訴讀者美味的「緣側」是指哪個部位、「江戶前的意思」、「『過了時令』還是有好魚嗎？」最後附上實用的「吃壽司小常識」，介紹享用壽司時的基本知識，讓讀者能夠聰明品嚐壽司的美味。

《手指壽司》

精彩短评

- 1、竟然没有加过这本！是我读的第一本寿司书吧，先买了烧肉，再买的它，那时候也没吃过什么高级寿司，真是缘分。喜欢这书的装帧，方便小巧容易携带，又是皮套又是铜版纸，里面是字典式的内容，超级实用，喜欢吃寿司的应该人手一本。
- 2、非常精品。
- 3、越是简单的食物是约难做的！寿司从外表上来说只有简简单单的几部分组成，但是其中却有很多奥秘！这本书主要讲的是寿司里用的海鲜，产地，海鲜各个部分的味道等等！对于寿司迷还是值得一看的！
- 4、 还行，介绍了近百种寿司，书很小巧，可以边吃边参考。有大量照片、海鲜分布、时令期。可惜只更适合日本、台湾和少数沿海地区实践吧。
- 5、好不容易买来结果去日本前忘记带了.....
- 6、专业实用
- 7、少见的书.
- 8、实用的入门指南，体积小巧，如果不介意别人把你当作初学者（总有人说寿司是食客和厨师的较量），随身携带入席能带给初学者很多帮助。
- 9、小小手册！极实用 东东书店有卖~
- 10、这本书是常读常新，去日本旅行必备（你不吃寿司就算了），亦是了解寿司鱼种的入门书。再说一次，日本鱒鱼不是挪威三文鱼，没人拿鱒鱼做寿司鱼生的。
- 11、非常好用的小手册，什么季节吃什么鱼、名称做法一应俱全
- 12、还是买了。忍不住啊。里面没有三文鱼和金枪鱼，为啥？

《手指壽司》

精彩书评

- 1、我喜欢香港的千两寿司,每次去都会吃一些季节性寿司,现在有了这个指南可以比较清楚地知道吃寿司的时间段还有他们的日文发音.
- 2、寿司食材分类比较细,且按时间、地域、季候等具体细分。介绍了近百种寿司,书很小巧,可以边吃边参考。有大量照片和图片、海鲜分布、时令期。可惜只更适合日本、台湾和少数沿海地区实践,因为多数地域、季节分类都只介绍了日本、台湾海岸,中国大陆的介绍的比较少。也好,去年日本地震后,按此书介绍的食材地理分布,就知道什么还是少吃为好了。
- 3、寿司食材分类比较细,且按时间、地域、季候等具体细分。介绍了近百种寿司,书很小巧,可以边吃边参考。有大量照片和图片、海鲜分布、时令期。可惜只更适合日本、台湾和少数沿海地区实践,因为多数地域、季节分类都只介绍了日本、台湾海岸,中国大陆的介绍的比较少。也好,去年日本地震后,按此书介绍的食材地理分布,就知道什么还是少吃为好了。

《手指壽司》

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:www.tushu111.com