

# 《築地通的壽司全知識》

## 图书基本信息

书名：《築地通的壽司全知識》

13位ISBN编号：9789864080709

出版时间：2015-8-27

作者：福地享子

页数：192

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](http://www.tushu111.com)

# 《築地通的壽司全知識》

## 內容概要

茫茫魚海中，找到你最愛的那一味！！

築地壽司師傅示範，88貫江戶前壽司大公開

除了鮪魚，還有更多一生必嚐的美味壽司等你認識！

圖解壽司食材的「季節、味道、產地」

隨身一冊，一網打盡築地美味全知識！

「去築地市場吃壽司」是東京旅遊的必定行程，但是如何點壽司？茫茫魚海中如何知道哪種魚最對自己的口味？如何知道哪種魚是最當季美味？鮪魚要吃大腹肉、中腹肉還是赤身？醃漬還是炙烤？……卻是每個觀光客總會遭遇的問題。

《築地魚市打工的幸福日子》作者，「築地魚市場銀鱗會」的福地享子，這回提供的是超級實用的壽司魚類知識大補帖，深入淺出介紹只使用世界第一的築地魚市場的當季漁獲，將她深入築地市場七年來近距離與水產批發商、壽司師傅相濡以沫所得到的專業知識，以幽默趣味、充滿個人風格的筆觸呈現出來，讓讀者閱讀起來亦是津津有味。

針對饕客造訪築地市場時常遭遇的問題與需求，作者將壽司食材的特徵、味道及口感，用簡單易懂的方式說明，並且提供分類、全長、築地產季、主要產地、照片等資料，口袋開本設計，是一本隨身攜帶的壽司知識，提供最方便的即時查找與資訊。每種壽司食材並標註發音，還有行話、圖解手勢，讓外國人也能與壽司師傅溝通。

書中以傳統分法將壽司分為7類（紅肉魚、青銀色魚、白肉魚、貝類、蝦子蝦蛄、烏賊章魚、煮物魚卵及其他），介紹61種壽司食材、88貫的壽司，讓讀者可以自由自在欣賞築地純粹的職人精神，從品嚐中感受江戶前壽司的氣魄。作者並以魚河岸的視點切入，介紹在築地有關江戶前壽司的所見所聞。書後附有日本漁產分布地圖、魚河岸小歷史、築地壽司店簡介、築地重要活動、築地關鍵數字報告等小知識，提供讀者基本知識需求。

### 【本書的使用方法】

．以壽司食材名（魚介類）為主，並標記漢字、標準日文名、英文名。部分沒有英文學名的會以美國通用的英文名標示。

．一句話壽司特色簡介。一句話簡單說明壽司食材的特徵、味道及口感，壽司的重點簡介。

．提供分類、全長、築地產季、主要產地、照片等資料。

# 《築地通的壽司全知識》

## 精彩短评

- 1、购于诚品。非常好的寿司图鉴书，把水产按红肉鱼、青银色鱼、白肉鱼、贝类、虾、乌贼、其他来分。全彩图鉴，每个都有活鱼图片、寿司照片、英文名、日文名、中文名、盛产季节，还详细描写了每种鱼的味道区别、在传统江户寿司中的地位，最后是筑地市场的小知识介绍。好想带着这本去逐一吃个够~
- 2、寿司大全
- 3、寿司说的比较全，有很多奇怪的小知识，比如做寿司的章鱼是用烘焙茶+酱油烧的，对于想在寿司店有谈资的人可以读一读。
- 4、这本书有趣之处在于作者是一位筑地市场中盘商的工作者，从一个业内人士的角度去介绍每一种常见寿司食材，同时附带大量渔获知识。虽然里面夹杂着一些不太受高级江户前待见的食材，但瑕不掩瑜，整体是一本非常值得一看的书。而且里面的图片也非常详实华美。
- 5、涨姿势

# 《築地通的壽司全知識》

## 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](http://www.tushu111.com)