

# 《壽司技術大全》

## 图书基本信息

书名：《壽司技術大全》

13位ISBN编号：9789621457629

出版时间：2015-4

作者：目黒秀信

页数：305

译者：李友君

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)

# 《壽司技術大全》

## 內容概要

從握壽司的捏製手法、魚類的處理方法、運用在不同場合的各種刀工、魚類的加熱、炙燒等不同的加工、醋的運用等等，都是壽司的基本工藝。本書彷彿一本細膩的江戶前壽司學藝筆記，除了基本的各種手法以外，更詳細地搭配圖片介紹出現在江戶前壽司的各種魚類以及貝類，還有他們的季節以及料理手法，堪稱江戶前壽司最細膩的技術指導書。無論是作為學藝者的基本參考書，或者是想要增加自己對江戶前壽司知識的饕客，本書都是一定要收藏的經典之作。

## 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)