

《时尚新厨房》

图书基本信息

书名：《时尚新厨房》

13位ISBN编号：9787122154217

10位ISBN编号：7122154211

出版时间：2013-1

出版社：化学工业出版社

作者：张家俊、双福等

页数：92

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

《时尚新厨房》

内容概要

《时尚新厨房:寿司制作大全(第2版)》除了保留了第一版书最经典、最前沿、最畅销的花式寿司、饭团等，还新加入了最具人气海鲜稻荷寿司、韩国牛肉卷、炸春卷手卷、竹轮手卷、坚果饭团等精美寿司、饭团的做法，窍门完全公开书中，作者将如何做好寿司的制作步骤一一详解，以精美彩图展现，并将寿司的原料选购、制作窍门、食用宜忌等独家完全公开，感受优雅寿司文化同时，让你真正成为寿司达人。

书籍目录

Part 1 闻香觅踪——完美寿司准备

- 寿司历史
- 寿司制作工具
- 寿司制作食材
- 寿司制作技巧
- 寿司品尝秘诀
- 寿司保存

Part 2 大展身手——完美寿司制作

- 寿司材料制作
- 寿司饭
- 厚蛋烧
- 香菇煮
- 干瓢煮
- 寿司虾
- 饭团
- 田乐饭团
- 芥末鸡肉饭团
- 鲜虾美乃滋饭团
- 炸虾饭团
- 梅子饭团
- 坚果饭团
- 烤鱼青菜饭团
- 火腿虾仁饭团
- 烤饭团
- 三文鱼饭团
- 蟹肉饭团
- 明太子饭团
- 蔬菜饭团
- 竹轮饭团
- 卷寿司
- 韩国牛肉卷
- 干瓢卷
- 纳豆卷
- 泡菜卷
- 三文鱼细卷
- 铁火细卷
- 梅子山药卷
- 鲜虾沙拉卷
- 天妇罗虾卷
- 叉烧肉沙拉卷细卷
- 四喜卷
- 蛋皮卷
- 热狗卷
- 加州卷
- 葵花卷
- 太卷
- 锦绣花寿司

鳗鱼大卷
手卷
三文鱼手卷
日式炸猪排手卷
鲑鱼子手卷
鲜笋手卷
香酥牛蒡手卷
鲑鱼手卷
大虾手卷
蟹子手卷
鳗鱼手卷
烟肉手卷
铁火手卷
炸春卷手卷
竹轮手卷
三文鱼皮亨吞
军舰寿司。
虾虎军舰寿司
鳗鱼军舰寿司
鲑鱼子军舰寿司
蟹肉沙拉军舰寿司
蟹子军舰寿司
海鲜军舰寿司
鲑鱼蜜瓜军舰寿司
虾仁沙拉军舰寿司
三文鱼玉米军舰寿司
三文鱼沙拉寿司
握寿司
蟹肉棒握寿司
棒棒虾握寿司
魔芋煮握寿司
烤三文鱼握寿司
厚蛋烧握寿司
北极贝握寿司
花枝握寿司
力口吉鱼握寿司
大虾握寿司
八爪鱼握寿司
金枪鱼握寿司
三文鱼握寿司
鳗鱼握寿司
烟肉芝士握寿司
山药梅肉握寿司
腌渍三文鱼握寿司
虾虎握寿司
创意寿司
海鲜稻荷寿司
匹萨寿司
鳗鱼压寿司

稻荷寿司

稻荷鸡肉军舰卷

Part 3 余味不尽——寿司谐趣附录

日本料理历史

日本饮食礼仪

寿司食用的七大妙处

章节摘录

版权页：插图：昆布昆布，也就是海带。海带营养丰富，尤其是含碘量很高，多食海带能防治多种疾病，还能预防动脉硬化，降低胆固醇与脂肪的积聚。除食用外，海带还可以制海带酱油、海带酱、味粉。日本人用海带磨成粉，作为红肠等食物的添加剂，把海带茶作为表示喜庆的高贵食品。

三文鱼 三文鱼是一种生长在加拿大、挪威、日本和美国等高纬度地区的冷水鱼类，肉质细嫩、颜色鲜艳、口感爽滑，近年来成为家庭餐桌上的美味佳肴。三文鱼具有很高的营养价值，除了是高蛋白、低热量的健康食品外，还含有多种维生素以及钙、铁、锌、镁、磷等矿物质，并且还含有丰富的不饱和脂肪酸。

金枪鱼 金枪鱼是大洋暖水性洄游鱼类，主要分布于低中纬度海区，在太平洋、大西洋、印度洋都有广泛的分布。向来是日本人最爱的海鲜料理之一，尤其是金枪鱼生鱼片，堪称生鱼片之中的极品。

烤鳗鱼 鳗鱼加酱油、白糖等烤制而成，营养丰富，在寿司制作中经常使用。

木鱼花 由鲣鱼加工而成，要经过蒸晒加工。鲣鱼肉质特别坚硬，食用前用刨子将鱼肉刨成刨花，所以叫木鱼花。寿司姜将嫩姜切片后，去除苦涩味，放入用醋和砂糖煮制的甘醋汁中浸泡而成，用来佐食寿司，可以更爽口，去除寿司鱼腥，也可起到杀菌的作用。

精彩短评

- 1、时尚新厨房：寿司制作大全（第2版）
- 2、还没有开始学呢、应该不错的
- 3、3.5
- 4、好，非常实用的做饭指导书！可以在自己家里做日本餐。
- 5、好可能自己做有点麻烦吧 不过还是很好看的
- 6、这套书对初级制作人员来来还是可以了！
- 7、儿子愿意吃米饭 所以最喜欢我做的寿司 那天在书店看到 就很喜欢 里边寿司的做法很正宗 还有饭团和手卷 很好操作！
- 8、寿司制作
- 9、这个非常推荐，各种喜欢。
- 10、喜欢吃寿司，这里有很多种，可以学习了
- 11、能学到些制作方法，但是貌似不是经常在餐厅吃到的那种做法
- 12、很一般，只有一些图片，几行文字。说的很简单，材料都不靠谱，很难买到的材料。不常见的。没办法按照它上面的做。
- 13、很好很喜欢。质量不错。里面的食谱很有用。
- 14、那天正好和同学说起吃的，后来说到好想自己能做出些像模像样的寿司，然后发现了这本书，正好赶上**当活动，一口气买了不少书，同学说我疯了，不过我觉得挺值的，这本教授寿司作法的书也还不错，大致浏览了一下，就是需要去买些制作用的工具估计
- 15、不错的。不过介绍不是特别细致吧。感觉的。
- 16、蛮注重操作性的，即学即用。
- 17、印刷精美，很诱人
- 18、制作起来有难度，因为食材难取得。
- 19、时尚新厨房--寿司制作大全 好
- 20、书的质量不错 但是有些做法不适合家庭做的
- 21、感觉一般般，不怎么实用
- 22、菜谱
- 23、这个本过程不太详细，有一些东西还的需要购买，而且有一些东西也没听说过，外面超市也不知道，所以还的需要网购一些东西
- 24、内容很详细，对新手来说很不错~~
- 25、图片精美，很喜欢，只不过制作的细节太少了。
- 26、饭团被我捏成一个球。。。
- 27、非常非常满意，内容纸张都很不错
- 28、制作的方法和内容比较简单~对于会做的人来说~用处不是特别的大~不过还是可以从中找到一点制作美食的快乐~~~~
- 29、想学做牛肉、鱼肉、鸡肉寿司，好看，精致，让人食欲大增，吃不胖。
- 30、图片很精美，质量也很好，看完后直流口水呀
- 31、很详细啊，什么配料啊，制作过程也有，值得拥有，不错，下次还会在亚马孙买
- 32、很好 全彩页 真的好 不过还没做

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