

<<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

出版时间：化学工业出版社

作者：张家俊、双福等

页数：92

字数：200000

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>

## <<时尚新厨房>>

### 内容概要

本书为寿司制作大全的第二版，本版次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，窍门完全公开本书中，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。

<<时尚新厨房>>

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

## &lt;&lt;时尚新厨房&gt;&gt;

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

<<时尚新厨房>>

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。

<<时尚新厨房>>

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>