

<<美味寿司>>

图书基本信息

书名：<<美味寿司>>

13位ISBN编号：9787504845832

10位ISBN编号：7504845833

出版时间：2005-2-1

出版时间：农村读物出版社

作者：双福

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>

<<美味寿司>>

内容概要

小时候，读日本童话经常读到其中的主人公带着饭团子上路的情节，于是对饭团子很是向往。

长大了，才了解到饭团子、寿司是日本的传统食品。

大城市里，寿司店渐渐多了起来；超市里也有售一小盒一小盒别致的饭团子和寿司的，看着很是令人垂涎。

有好食事的朋友，也许在蠢蠢欲动了。

那么如何能依自己的口味和喜好DIY出几款美味的饭团子来呢？

寿司大致可包括以下几种：

卷寿司，亦称手卷，最普遍的寿司料理，是把寿司饭、青瓜、鱼片、鸡蛋与腌萝卜等材料用紫菜，蛋皮，豆腐皮等卷起制成。

卷寿司又分为太卷与细卷，顾名思义，大小之分也。

箱寿司，是先将寿司饭放入木盒等现成的寿司模具中，铺上各式配料及保鲜膜，加盖力压，然后把寿司取出来，切成喜爱的形状，因是用模具制成，故而得名。

握寿司，是较为正统的寿司，是将寿司饭制作成大小适中的饭团，再将配料分别覆盖在已捏好的饭团上。

握寿司的形状有别于卷寿司，其形状类似橄榄，大小适中。

饭团，是较为简单的寿司形式，只需以寿司饭加各种材料控制即成。

本书特请专业厨师，分四类教大家自己动手做寿司，并特别奉献几种创新寿司。

<<美味寿司>>

书籍目录

一 握寿司

1 厚蛋烧握寿司

2 北极贝握寿司

3 花枝握寿司

4 红加吉鱼握寿司

5 小白鱼握寿司

.....

二 饭团

.....

三 箱寿司

.....

四 卷寿司

.....

五 创新寿司

.....

<<美味寿司>>

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:<http://www.tushu007.com>