

<<寿司>>

图书基本信息

书名：<<寿司>>

13位ISBN编号：9787543657748

10位ISBN编号：7543657740

出版时间：2009-9

出版时间：青岛

作者：南春华

页数：140

字数：150000

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>

<<寿司>>

内容概要

精致日本料理，美味经典寿司。

百吃不厌的寿司就在这里！

本书收录739款经典寿司的步骤详解，12种酱汤、配菜的制作方法，讲解了寿司的渊源与发展，文化与礼仪，技巧与搭配，图文并茂地为您呈上一份琳琅满目的寿司大餐。

书中配以诙谐风趣的漫画插图，让您在学做寿司的过程中得到身心的愉悦。

那么，您还等什么呢？赶紧动手试试吧。

<<寿司>>

作者简介

南春华

- 1952年：9月4日生于韩国庆北文京
- 1968年：开始做料理师
- 1978年：担任Hayate酒店的寿司负责人
- 1980年：于日本Century Hayate酒店进修料理
- 1984年：任世京酒店厨房课长
- 1984年：获韩国日工料理竞进大会最优秀奖
- 1984年：获得Instant

<<寿司>>

书籍目录

PART 1 寿司王的风味 鲜鱼寿司 海鲜卵寿司 竹荚鱼寿司 金枪鱼腹肉寿司 金枪鱼排寿司 烤淡水鳗鱼寿司 鲢鱼寿司 鲷鱼寿司 金枪鱼大葱紫菜寿司 比目鱼寿司 青花鱼寿司 鱼子寿司 鲍鱼寿司 蛤蜊寿司 生牡蛎寿司 赤贝寿司 鸟贝寿司 贝柱寿司 鱿鱼寿司 章鱼寿司 红虾寿司

PART 2 寿司王的独具匠心 应用寿司 牛肉寿司 腌明太鱼子寿司 油炸豆腐寿司 蔬菜寿司 椿芽寿司 山药寿司 鸡蛋卷寿司 盒形虾仁寿司 3种团饭

PART 3 走亲访友的主人公 紫菜寿司 金枪鱼苏子叶紫菜寿司 鲢鱼金枪寿司 手卷紫菜卷饭 芝士蟹味卷饭 腌萝卜卷饭 黄瓜卷饭 鳄梨卷饭 纳豆寿司 三色太极紫菜卷饭 花蟹寿司 太极寿司

PART 4 充分利用卷饭味道 日式酱汁 蛤蜊大酱汤 鱼骨清汤 荞麦面条 蛤蜊清汤

PART 5 寿司的搭档配菜 蔬菜酱汁沙拉 炸虾 山药二吃 酱烤屏鱼 蒸鸡蛋糕 酱炖金枪鱼 酱蟹 海鲜拼盘寿司资料包 如何做出可口美味的寿司 寿司料理的美味酱汁 比目鱼的切法 吃寿司的礼仪 关于寿司的几点基本常识 寿司王教你挑海鲜 美味紫菜的选购与使用 如何做出美味的汤 做鸡蛋卷的方法 鸡蛋的烹饪技巧 给寿司提味的小菜 寿司必备的基本食材与调料 客人就是寿司王的老师再来学一手 鲜生鱼片的几种切法 各种鳗鱼的类别和特征 海鲜生鱼片蘸什么好吃 日本料理的餐桌礼仪 鱿鱼海参和鱿鱼明卵 “母山药”和“公山药”的差异 制作虾粉的方法 日式餐厅里的常用语 左右味道的大酱 清汤味道要淡 烤蛤蜊要先剃开两端“眼睛” 可以做沙拉的蔬菜 山药巧搭配 怎么搭配才好吃 巧去银杏皮 金枪鱼味道、外形和部位的关联 用蟹子做寿司 根据食物选择醋 让醋更香的方法

<<寿司>>

章节摘录

插图：PART1寿司王的风味鲜鱼寿司让每一粒米都饱满、有韧性、有弹力、有光泽。并且口感筋道，用这样的米饭才能做出好吃的寿司。然而，要做出上等的寿司，单靠优良的大米是不够的，蒸饭所使用的水，米饭的蒸制方法。寿司醋的制作，寿司的捆法，都是非常关键的环节。

1.洗米的诀窍好食材，才能做出好味道。

同样的，只有用上好的米才能做出美味的米饭。

因此，米的选择是最基本的。

陈米水分少，但有弹性；新米柔软，但因水分多，很容易使饭粒变松散。

制作寿司时，我们要挑选最优质的大米，并将新、陈大米按理想比例混合在一起。

淘米时要注意，不要伤到米粒，如图1所示。

淘米水一定要立即倒掉，否则米就会浸上不好的味道。

在蒸饭之前，将洗好的米放入清水中浸泡30分钟，这样米中的水分才会恰当，米饭也会最可口。

2.用水量蒸米饭时，用水量很重要。

一般来说，水是米（浸泡之后）的1.2倍。

如果米浸泡2-3小时，水要略少些（1.1倍）；如果是新米，米和水比例为1：1。

此外，做饭的环境温度不同，用水量也有些细微的差别，应灵活掌握。

水的品质也同样重要。

这适用于一切菜肴的加工，只有用上好的水，才会做出上好的饭。

3.火的调节和蒸米饭的过程先用强火蒸7-10分钟，中火将水烧干，再改小火焖制。

小火焖制的过程很重要，以米饭底部薄薄烙糊一层为宜，只有这样米饭才会香，且饭中剩余的水分会使米饭光泽且有弹性，这才是最好的米饭。

同一锅米饭的味道也不尽相同。

底部的米饭由于蒸气不易散发，有蒸气味儿；而最上面的米饭由于压力会出现碎裂的米粒。

米饭蒸好后，要立即将米饭从底向上翻，混合均匀，这样米饭中剩余的蒸气便会挥发出去，米饭也就更好吃了。

.....

<<寿司>>

编辑推荐

《寿司》：寿司是日本料理中极具特色的一种食品，主料是用醋调过味的冷饭（简称醋饭），配料为鱼肉、海鲜、蔬菜等。

它既可作为小吃，又可作为主食。

种类繁多，不胜枚举。

用爱做好菜，用心烹佳肴。

《寿司》精选了近200道常见日本料理菜肴，包括寿司、烧物、蒸物和扬物等，配以精美的图片和详细的制作步骤，并介绍了日本料理的正宗吃法以及各种食物的食用顺序，图文并茂，体例清晰，是一本不可多得的日本料理饮食佳作。

<<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>