

最权威的寿司制作大全



[最权威的寿司制作大全 下载链接1](#)

著者:(日) 目黑秀信

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2016-1-1

装帧:平装

isbn:9787534980282

"本书共分六章，分别对寿司制作的基本技术，各种鱼类（五十多种）寿司的制作技巧，其他非鱼类寿司的制作要领，寿司卷、寿司块等各类寿司的制作技术，制作寿司所需

的工具和材料等做了详尽的介绍，囊括了寿司制作的所有知识，是名副其实的寿司制作技术大全。

本书对每一种寿司的制作工艺进行了详细解析，图文并茂，直观易懂。寿司艺人一册在手便可掌握所有寿司制作的知识。本书为日本最著名的寿司艺人的经验总结，是迄今最权威的寿司制作专著，受到日本全国寿司生产商——生活卫生同业工会联合会山县正会长和技术研究委员会山崎博明委员长的推荐。”

作者介绍：

目黑秀信，1962年生于日本东京墨田区。从1979年到1991年的13年间，师从Yoroshiku寿司（东京府中市）的著名师傅山下忠夫先生。1992年独立制作。现任Yoroshiku寿司（东京都稻城市）店主。取得寿司料理专门调理师暨调理技能士资格（厚生劳动省）。2012年，社团法人调理技术技能中心（厚生劳动大臣指定测验机关）调理技术审查、技能检定测验及地方测验委员。目前同时担任东京都寿司商生活卫生同业组合常务理事暨青年部长、东京都三多摩寿司商组合联合会副会长。

目录：“第一章 制作寿司的基本技术

基本手法 14

鱼的清脏加工方法 18

基本的切片方法 34

醋饭的拌法 38

寿司名师谈醋饭 40

调和醋 46

第二章 握寿司 鱼

第三章 握寿司 乌贼、虾、蟹、鱼卵、章鱼

第四章 握寿司 贝类、厚烧玉子烧

第五章 卷寿司、关西寿司（押寿司、棒寿司、茶巾寿司） 稻荷寿司、散寿司饭

第六章 海藻糖、米饭专用酶制剂、海苔、竹叶切、工具

认识海藻糖并巧妙利用 290

海苔 293

竹叶切 294

寿司制作工具 296”

· · · · · (收起)

[最权威的寿司制作大全 下载链接1](#)

标签

日本

寿司

美食

饮食

日料

料理

烹饪

评论

鱼的处理分析的非常清楚

寿司用鱼的种类及处理方法

真的讲的都是怎么做寿司……包括怎么处理各种鱼……其实我比较想了解每种寿司的历史和口感解析

[最权威的寿司制作大全 下载链接1](#)

书评

[最权威的寿司制作大全 下载链接1](#)