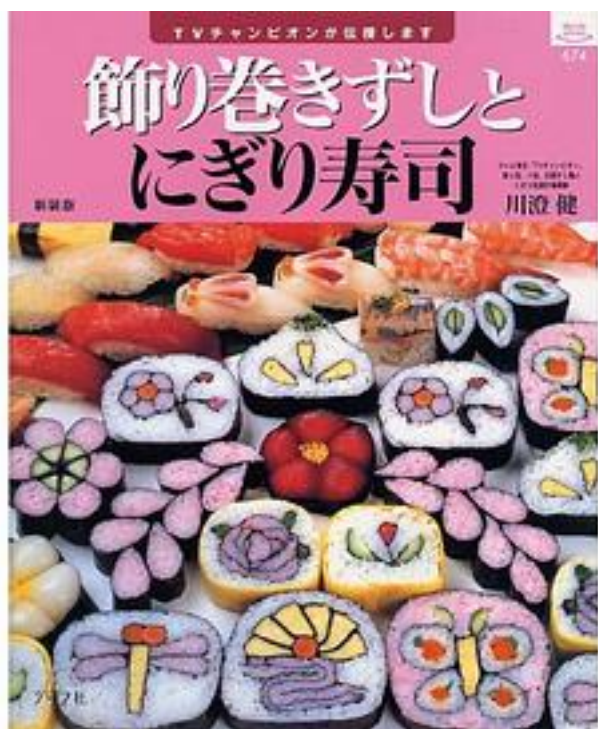


飾り巻きずしと握り寿司



[飾り巻きずしと握り寿司 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:

装帧:

isbn:9784766210613

お寿司は、新鮮な魚貝類をはじめ四季折々の旬の素材を盛り込んだ、日本ならではの料理です。おいしいお寿司を口にする、誰しも「日本人に生まれてよかった」と豊かな気分になります。今日では、すき焼き、てんぷらと並ぶ和食の代表的な食べ物として、その風味は世界中で認められています。ところで、散らし寿司やまき寿司は、昔から、お花見や運動会、お祭りなど季節の行事や、お客様のときなどに、母親が作ってくれたご馳走でした。その味は漬物と同じように、家庭によって微妙な違いがあったものです。このように親から子へと代々受け継がれてきた家庭の味も、核家族化が進んだ昨今では忘れられがちになり、特ににぎりずしは、お店で味わう高価な食べ物という印象が強くなってしまいました。本書では、こんなお寿司を始めての方でも

失敗なく、おいしく作れるよう、テレビ東京の「TVチャンピオン」全国すし職人に
ぎり技選手権で2回優勝された川澄健さんに、そのコツと手法をわかりやすく指導し
ていただきました。にぎりずしなども家庭で作れば、ぜいたくな味を手ごろな値段で
堪能できます。てつくりならではのおすしの魅力を、十分に味わってください。

作者介绍:

目录:

[飾り巻きずしと握り寿司_下载链接1](#)

标签

美食

日本

评论

[飾り巻きずしと握り寿司_下载链接1](#)

书评

[飾り巻きずしと握り寿司_下载链接1](#)