

將太的壽司11



[將太的壽司11 下载链接1](#)

著者:寺沢大介

出版者:東立

出版时间:

装帧:平裝

isbn:9789573419693

在決賽前一星期，將太回到小樽探望家人和渡邊，就當他要回東京時，突然接到鳳老闆寄來的限時信，吩咐他到秋田向種米名人學習米的知識，沒想到前陣子在尋找海苔時所認識的藤吉，居然也到秋田來過，而且也進入了決賽。到了決賽當天，只有藤吉在第一道米的關卡脫穎而出，而將太在第二道水的關卡表現良好，一直到了第三關—煮醋飯的關卡時，將太居然遠遠落後其他三人。在第一課題結束後，將太即將要面臨的第二道課題是什麼樣的難關呢？

作者介绍:

目录:

[將太的壽司11 下载链接1](#)

标签

漫画

美食

日本

日本漫画

寺沢大介

日漫

除《五星物语》和《人间昆虫记》外漫画均不评星仅标签注明之2星

美食漫画

评论

阅毕按爪

木下藤吉之前帮助了在意大利开寿司店的织田信郎。意大利的米是印度的品种，是细长又硬的种类。做醋饭的话，就显得又干又硬。话说这不是丰臣秀吉（木下藤吉郎）与织田信长么。。。米去糠后30天失去鲜味。大米自然晾晒>机器烘干
机器烘干的米不吸醋。煮饭用水用与大米同一产地的。

用圆底锅煮饭，能“让米跳舞”，使米饭直立起来？？？

鮪（しひ<读音似「死日」，日本人认为不吉利>/wěi），即金枪鱼——マグロ语源：「目黒」「真黒」大的称「しひ」，幼鱼称「めじ」。

金枪鱼因为身躯巨大，因此作剧烈运动后，体温会比一般鱼高很多。如果在钓到后不马上进行冷却处理，身体内部的温度就会造成鱼肉焚身——やけ。
热度会造成变色，鱼身的肉变白、变酸。

怎么这卷又很好看。

判别

木下藤吉。。。织田信郎。。。太恶搞了把，木下藤吉还画得像猴子一样

[將太的壽司11 下载链接1](#)

书评

[將太的壽司11 下载链接1](#)