

就是爱寿司



[就是爱寿司 下载链接1](#)

著者:台灣臉譜編輯部

出版者:臉譜出版社

出版时间:2007

装帧:平裝本

isbn:9789866739026

聰明品嚐壽司的第一本書！

「壽司」是目前台灣地區google搜尋排行第一名的關鍵字，也是長久以來，台灣人偏愛的食物之一；平易近人的迴轉壽司，可以滿足一般普羅大眾對壽司的想望，宛如藝術品

般的頂級壽司，更是老饕們難以割捨的美味！

本書以實用角度出發，提供喜歡吃壽司的人，豐富的相關知識與視覺享受，同時可以學習正確的壽司吃法，以及獲得美味壽司店的相關情報。讓喜歡吃壽司的人更懂得如何選擇好食材、好部位享用。

【本書特色】

．提供實用的品嚐壽司知識

介紹壽司的由來，以及好壽司應具備的條件，包括米飯、食材、溫度…等，另外還有壽司種類的區分，以及8種你必須知道的吃壽司方法。有了這些基本知識，將幫助你在享用壽司的過程中，獲得更多！

．呈現100種豐富又美味的壽司

分別針對魚類、烏賊、章魚類、蝦蟹類、貝類、其他類，以及著名《將太壽司》漫畫所提及的壽司，和幾款豪華壽司大餐做介紹，提供品嚐各類海鮮好吃部位的方法，讓你對料理壽司的方法，所呈現的口感與味道，有更多的想像和認識。

．分享31家美味壽司餐廳與達人品味

日本料理界多年經驗的主廚級達人，分享品味壽司的訣竅，同時針對台灣北、中、南大都會，分別依飯店類、饕客類和普羅大眾類介紹好吃的壽司料理餐廳，讓你能更深入體驗各類風格店家所帶來的不同內涵；最後附錄也特別推薦日本東京好吃的壽司店。

享用壽司的訣竅，這裡通通告訴你：

- ．怎麼享用壽司，才能吃出最極致的美味？
- ．好的壽司應該具備哪些條件？
- ．不同類別的食材該怎麼品嚐最好吃的部位？
- ．壽司有哪些種類？
- ．好壽司應具備什麼條件？
- ．第一次如何點菜？
- ．吃壽司有標準程序嗎？
- ．享用壽司時該喝酒嗎？
- ．該用手吃還是筷子？
- ．如何告知預算？
- ．怎麼知道食材是否新鮮？
- ．該如何與師傅有良好的互動？

【名家推薦】

◎JET日本台知名旅遊節目主持人 濱上綱 強力推薦！

作者介绍：

目录：

[就是爱寿司 下载链接1](#)

标签

food

book

评论

沒料到卷壽司還可細分為細卷、太卷及小反卷，且軍艦壽司和手捲也算是卷壽司啊！優質米飯是好壽司不可或缺的關鍵之一，但現在真的有店家會用木炭淨化水質來淘米嗎？應該都用過濾器了吧？再來魚肉原來有分白肉和紅肉啊？這樣由白入紅確實能從清淡轉濃郁(結果我常先吃鮪魚、鮭魚這類紅肉魚啊...)。至於芥末和醬油的蘸法，個人依然覺得自己開心就好啦！而店家保存生魚片應用冷藏櫃，用冰塊太低溫，並不恰當。壽司師傅的採訪各異其趣，每位師傅對每位壽司的看法都略有不同，像魚：飯的黃金比例是1.2:3、米飯溫度要在35-37度之間、內部的飯中空而外觀又不能散開等等，都值得饕客們參考。至於店家的介紹看過即可，年代久遠，可參考的部分大概偏少。整本書稍事普及了壽司的作法與食用方法，講解有深有淺，唯提及的許多壽司貌似不易在一般壽司店見到。

[就是爱寿司 下载链接1](#)

书评

[就是爱寿司](#) [_下载链接1](#)