

寿司



- 全世界寿司第一人、全世界年纪最大的三星主厨——小野二郎，分享他钻研寿司近六十年的独到心得与制作经验。
- 揭秘小野二郎寿司背后的故事，领略“寿司之神”不妥协的信念与态度！

新书首发，点击抢购

[寿司 下载链接1](#)

著者:(美)柯森

出版者:中国人民大学

出版时间:2011-7

装帧:平装

isbn:9787300140353

《寿司:鱼片与醋饭背后四百年的秘密》内容简介：寿司源自于至少两千年前东南亚的

湄公河一带，透过腌制技术保存和食用渔获。之后寿司即传入中国，再进入日本，并于17世纪成为日本普遍的食物。材料看似简单的寿司，却有着极为复杂和细致的制作程序，从鱼种的选择、保存的时间、腌制的程序、下刀的方向、米粒的烹调，到握捏寿司的力道和在手掌上停留的时间，处处蕴涵着看不见的深奥学问和技术。想要真正品尝寿司的鲜美，阅读《寿司：鱼片与醋饭背后四百年的秘密》就是你首要之举，它能增长你的寿司知识，更能提升你对寿司的鉴赏力。《寿司：鱼片与醋饭背后四百年的秘密》不仅教你如何正确品味寿司的鲜美，还让你窥见寿司制作背后四百年的秘方，并且教会你如何在寿司店里点菜的实用知识。

作者柯森长年旅居日本，深入理解寿司文化，并曾在捕鱼船上工作，对于海鲜食材有深入的认识。寿司是个深奥又神秘的世界，作者以初学者为观察视角，带领读者进入寿司的世界，在有趣的情节中穿插寿司食材的料理知识、文化与历史起源。

作者介绍：

柯森，旅居日本三年，日文流利。柯森曾住在东京的佛寺，也曾在中国研究哲学，并写得一手流利的中文。由于他过去在缅甸外海的商业捕鱼船工作，对于海鲜有独到的认识。他曾担任杂志编辑，并获得许多奖项，为《纽约时报》、《华尔街日报》、《洛杉矶时报》、《波士顿环球报》、《亚特兰大月刊》撰写各种题材的文章。他的第一本书《龙虾的秘密生活》，被收录在《美国最佳科学写作选》中。

目录: 作者序 从日本傳統到全球化的壽司第一周 开始学习制作寿司 第一章 寿司学校
第二章 爱上吃寿司 第三章 没有霉菌就没有寿司第二周 腐烂的鱼和性别歧视 第四章
海洋的味道 第五章 像酒鬼的呕吐物 第六章 每粒米中的七位神 第七章 进军洛杉矶
第八章 没有女人的寿司世界 第九章 在好莱坞卖寿司第三、四、五周
捏寿司和杀鱼的门道 第十章 为你量身打造的寿司 第十一章 卷寿司的秘密 第十二章
小小寿司的大学问 第十三章 一口接一口 第十四章 教会美国人品鲜鱼 第十五章
寿司吧台秀 第十六章 采买海鲜 第十七章 料理青花鱼 第十八章 美女做的寿司 第十九章
重要的测验第六周 比创意的卷寿司 第二十章 西方的寿司王国 第二十一章
虾的男子气概 第二十二章 料理鱼的技术 第二十三章 沙西米 第二十四章 皮发亮的鱼
第二十五章 卷出创意 第二十六章 班上的一分子 第二十七章 奇思妙想 第二十八章
生吃章鱼第七周 准备上场 第二十九章 和老师道别 第三十章 淡水鲑鱼 第三十一章
鮪：鱼之王 第三十二章 料理鮪鱼 第三十三章 扁平的比目鱼 第三十四章 往日荣耀
第三十五章 上场服务客人第八周 寿司技艺再精进 第三十六章 日式威尔刚：鳗鱼
第三十七章 料理章鱼 第三十八章 巨蚌 第三十九章 下等鱼：黑鮪 第四十章 料理鮪鱼
第四十一章 寿司功夫 第四十二章 忙碌时刻 第四十三章 醉酒的大师第九、十周
寿司店的新气象 第四十四章 料理海胆第十一、十二周 毕业了 第四十五章 最后一支舞
第四十六章 让人又爱又恨的老师 第四十七章 寿司师傅大赛 第四十八章 毕业派对尾声
第四十九章 返乡一年后附录一 如何正确吃寿司附录二 用日语点寿司
· · · · · (收起)

[寿司](#) [下载链接1](#)

标签

美食

寿司

日本

以一个学习寿司的外国人的角度来研究寿司的历史和精髓

日本料理

饮食文学

美国

食物

评论

吃寿司什么的～一样的内行看门道、外行看热闹～

一般……内容与想象出入太大，抑或是我的想象力太丰富？。。

有点傻逼的意思。。。。。不过说实话女师傅做的寿司确实没那么好吃。。心理作用？

这副标题很误导人，不过书里干货是有的

如果你爱它，无论是寿司、米饭、还是休克的鱼，你都能feel他们鲜活的生命

能得到有用知识，可法国奶酪是日本写的，日本寿司又是美国写的，小错乱

没插图 无法真正领会

介绍寿司文化的叙述方式很独特，读来不乏味

吃货该读一读，很有意思

这个书采用了常用的跟拍的方式，描述了一位年轻女子如何在加州寿司学院学习并且毕业，同时衍生了许多知识 还不错吧~~~

如果你爱它，无论是寿司、米饭、还是休克的鱼，你都能feel他们鲜活的生命

以一个学习寿司的外国人的角度来研究寿司的历史和精髓，很有意思的一本书。

[寿司_下载链接1](#)

书评

[寿司](#) [下载链接1](#)