

## **Sushis PDF**

**Okuno Motoko**



*Ceci est juste un extrait du livre de Sushis. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.*



Auteur: Okuno Motoko  
ISBN-10: 9782263050480  
Langue: Français  
Taille du fichier: 1222 KB

## LA DESCRIPTION

A la fois très populaire et synonyme de raffinement, le sushi a également la réputation d'être très délicat à préparer. Il n'en est rien : grâce à ce nouvel opus de la collection vedette " Nouvelles Variations Gourmandes ", vous découvrirez l'art de concocter ces spécialités nippones en toute simplicité. Composé de trois parties, cet ouvrage vous familiarisera dans un premier temps avec les techniques de réalisation des sushis grâce à des recettes de makis, expliquées étapes par étapes à l'aide de photographies. Vous apprendrez également à préparer du riz pour sushi : la base de ces petits délices ! Vous découvrirez ensuite les saveurs des sushis traditionnels avec des recettes comme le " Sushi gambas et légumes frais, au sel de Macha ", le " Sashimi de coquille Saint-Jacques " ou encore le " Sushi boeuf mi-cuit au gingembre frais ". Vous vous laisserez aussi sûrement tenter par de surprenants et très inventifs mariages tels les " Sushi au magret de canard et aux mangues ", " Fraise balsamique... Lire la suiteà la menthe " ou " Sushi aux queues d'écrevisse et pamplemousse ". Les petits plus gourmands, véritables clins d'oeil culinaires, livreront tous les secrets, astuces et adresses de prédilection de son auteur, une authentique japonaise, pour trouver des produits de qualité qui vous permettront de réussir vos sushis à coup sûr !

**QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?**

Matsuri restaurateur japonais éco-responsable depuis 1986 vous livre en sushi, maki, california rolls ultra frais, en brochettes ou bentos chauds, et vous accueille ...

Depuis plus de quatorze ans, Sushi Shop s'est spécialisé dans la création de sushis, sashimis et autres spécialités japonaises.

Découvrez cette recette de Sushis et makis de thon et saumon expliquée par nos chefs

[Lire la suite...](#)