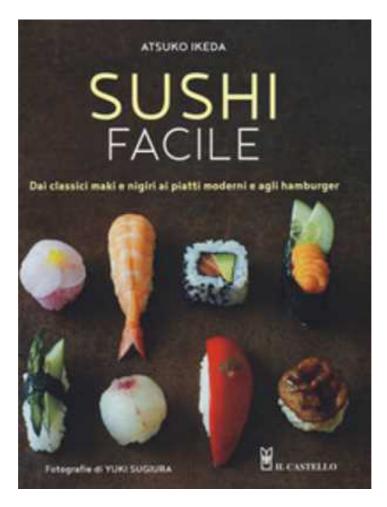
Tags: Sushi facile. Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger libro pdf download, Sushi facile. Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger scaricare gratis, Sushi facile. Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger epub italiano, Sushi facile. Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger torrent, Sushi facile. Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger leggere online gratis PDF

# Sushi facile. Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger PDF

#### Atsuko Ikeda



Questo è solo un estratto dal libro di Sushi facile. Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Atsuko Ikeda ISBN-10: 9788865209561 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 3825 KB

#### **DESCRIZIONE**

Un corso di sushi a cura dell'insegnante Atsuko Ikeda, che vive a Londra e sposa le sue autentiche conoscenze e competenze nell'arte del sushi con idee innovative e contemporanee, per proporre oltre 60 ricette di maki, nigiri, gunkan e piatti di sushi artistico e destrutturato. Con il termine "sushi" ci si riferisce al "riso condito con l'aceto" abbinato a ingredienti crudi, sottaceto, affumicati, grigliati o scottati per formare maki, nigiri e gunkan. In questo libro, Atsuko svela i semplici segreti della preparazione del sushi, associando metodi e ingredienti nuovi a tecniche e ricette tradizionali per proporre un'ampia scelta di piatti di sushi, colorati e tuttavia facili da realizzare. Il tradizionale riso per sushi bianco è sempre l'ingrediente più utilizzato, ma le ricette di questo libro prevedono anche l'uso del riso integrale o del riso misto a cereali. Oltre alle ricette di classici maki e nigiri, ne troverete anche per preparare hamburger, bombe e insalate di sushi. Il libro si apre con un esaustivo capitolo che illustra l'attrezzatura, le tecniche e gli ingredienti previsti, con istruzioni passo per passo per preparare i diversi tipi di sushi. Il primo capitolo di ricette è dedicato ai rotoli di sushi: hosomaki, chumaki, futomaki, uramaki, temaki e gunkan maki. Seguono, fra le proposte di sushi realizzate con gli stampi, i classici ternari, nigiri, oshi sushi e i graziosi fagottini chakin sushi. C'è anche una sezione per il sushi creativo, con nuove idee come le bombe sushi, hamburger e ciambelle, torte e sandwich di sushi. Se preferite il sushi destrutturato, cimentatevi con il tipico e festoso chirashi sushi o con le ciotole di poke e donburi, oppure ancora con le insalate di sushi in vaso. E, infine, ecco una scelta di squisite ricette di sushi vegetariano e vegano, con alcune sorprese come l'inari sushi e i nigiri vegetariani.

### COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Visita eBay per trovare una vasta selezione di chirashi sushi. Scopri le migliori offerte, subito a casa, in tutta sicurezza.

Il Castello Sushi Facile ... Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli ... Dai classici maki e nigiri ai piatti moderni e agli hamburger ISBN:9788865209561.

Scopri le ultime uscite e tutti gli altri libri scritti da Y Sugiura.

## SUSHI FACILE. DAI CLASSICI MAKI E NIGIRI AI PIATTI MODERNI E AGLI HAMBURGER

Leggi di più ...