



Mes p'tits Toquades - Sushi et maki

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Mes p'tits Toquades - Sushi et maki

SUSHISHOP

Mes p'tits Toquades - Sushi et maki SUSHISHOP

 [Télécharger Mes p'tits Toquades - Sushi et maki ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mes p'tits Toquades - Sushi et maki ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Mes p'tits Toquades - Sushi et maki SUSHISHOP

64 pages

Extrait

Introduction de Gregory Marciano, fondateur de Sushi Shop

Emblématique de la gastronomie japonaise, le sushi a voyagé à travers le monde. Il s'est particulièrement plu en Californie, où le savoir-faire traditionnel a rencontré l'énergie créative propre à la côte ouest américaine, là-bas, son univers s'est enrichi de nouvelles saveurs et d'ingrédients originaux ; dès lors, il a cessé d'être exclusivement japonais. C'est cette inspiration californienne que Sushi Shop a introduite en France à la fin des années 1990, à une époque où ce type de cuisine était encore méconnu des Français.

La rencontre entre la cuisine classique japonaise et la recherche de nouvelles saveurs a fait le succès de Sushi Shop, qui incarne désormais le sushi «à l'européenne» et se fait un devoir de toujours surprendre et ravir sa clientèle, grâce à une carte où les menus classiques côtoient les saveurs inédites dans un constant renouvellement. C'est ce goût pour l'innovation, ce plaisir de la créativité au coeur même de la tradition et ce savoir-faire unique que nous avons envie de partager avec ceux qui, depuis plus de dix ans, ont apprécié et dégusté notre cuisine.

Sushis, makis, sashimis et autres springrolls constituent une cuisine équilibrée, riche en oméga 3, présentant des valeurs nutritives incomparables. Gais et ludiques, les plateaux de sushis sonnent comme une fête et font de chaque repas une authentique dégustation.

Préparer des sushis, c'est facile, car cela ne nécessite aucun appareil spécifique et, le plus souvent, il n'y a rien à cuire à part du riz. Une natte en bambou, une belle planche et un couteau bien tranchant sont à peu près le seul matériel dont vous aurez besoin. Par ailleurs, vous vous procurerez aisément les ingrédients nécessaires dans les épiceries spécialisées ouïes rayons japonais que l'on trouve désormais dans de nombreux supermarchés.

L'art du sushi nécessite un tantinet d'entraînement, mais cela n'a rien de difficile. Une fois que vous aurez pris le coup de main et compris les secrets d'une préparation réussie, vous serez en mesure d'innover à votre tour. Les variations possibles sont infinies. Et vos invités, toujours surpris, ne seront pas avares de compliments ! Présentation de l'éditeur

Des recettes d'inspiration 100 % asiatique !

Sushi saumon, sushi thon, maki avocat, spring roll foie gras, temaki oeufs de saumon... Découvrez comment les réaliser en toute simplicité !

Biographie de l'auteur

Créateurs de sushi en France depuis plus de 10 ans, Grégory Marciano et Hervé Louis, fondateurs de **Sushi Shop**, et Yann Rousselot, son chef, mettent leur savoir-faire unique au service de la tradition et de l'innovation.

Download and Read Online Mes p'tits Toquades - Sushi et maki SUSHISHOP #9JE2KTD6ABP

Lire Mes p'tits Toquades - Sushi et maki par SUSHISHOP pour ebook en ligneMes p'tits Toquades - Sushi et maki par SUSHISHOP Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Mes p'tits Toquades - Sushi et maki par SUSHISHOP à lire en ligne.Online Mes p'tits Toquades - Sushi et maki par SUSHISHOP ebook Téléchargement PDFMes p'tits Toquades - Sushi et maki par SUSHISHOP DocMes p'tits Toquades - Sushi et maki par SUSHISHOP MobipocketMes p'tits Toquades - Sushi et maki par SUSHISHOP EPub

9JE2KTD6ABP9JE2KTD6ABP9JE2KTD6ABP