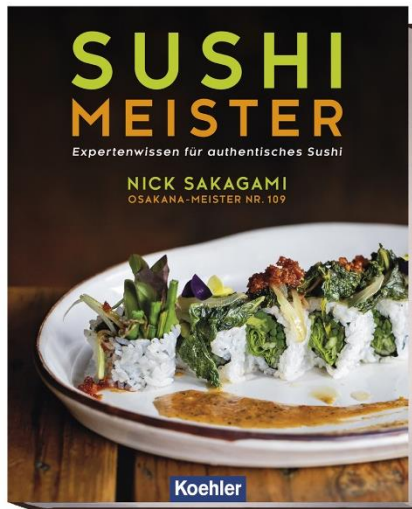


Hamburg, September 2020



Nick Sakagami

SUSHI MEISTER

Expertenwissen für authentisches Sushi

Hardcover • 20,3 x 25,4 cm • 168 Seiten • 132 Farbfotos

€ (D) 24,95 | € (A) 25,60 | SFr* 29,90

ISBN 978-3-7822-1365-3

- *Alles Wissenswerte für die Zubereitung von Sushi*
- *Kompetente Warenkunde des Fisches und anderer Zutaten*
- *Rezepte der Neukreationen angesehener Sushi-Chefs*

Sushi Meister ist die ultimative Einführung in die Kunst des authentischen Sushi. Bei keiner anderen Zubereitungsart ist die Warenkunde von so überragender Bedeutung wie beim Sushi. Und deshalb beginnt Sakagamis Reise in die Welt des Sushi bei der Auswahl des Fisches und beim Werkzeug, ehe er sich dem Reis, ausgewählten Vorspeisen und dem Feinsten aus der Welt von Maki, Nigiri, Sashimi sowie den auf das Sushi folgenden Suppen zuwendet.

Sushi Meister beschreibt Klassiker und Sushi-Neukreationen verschiedener Meisterköche, ergänzt durch Schritt-für-Schritt-Fotoserien. »Weil Sushi an sich eine einfache Sache ist, kommt es auf die Inhalte, die kleinen Details, ganz besonders an«, schreibt Sakagami. Wer Sushi nicht nur im Restaurant verspeisen, sondern zu Hause zubereiten und genießen will, kommt um dieses Buch nicht herum!

Nick (eigentlich Tetsuya) Sakagami, Japaner mit Wahlheimat Los Angeles, ist einer von nur knapp 200 Osakana-Meistern weltweit – und der einzige, der außerhalb Japans lebt. Osakana-Meister sind die vom legendären Tokioter Fischmarkt Tsukiji ausgewählten, ausgebildeten und zugelassenen Experten für die Begutachtung von Fisch.

Pressekontakt:

Stefanie Valjeur, Tel. +49 (0) 40 70 70 80 320, E-Mail: presse@koehler-mittler.de, www.koehler-books.de, Koehler im Maximilian Verlag GmbH & Co. KG, Stadthausbrücke 4, 20355 Hamburg