



Índice

A cultura gastronómica no Japão	6
Uma arte culinária com estilo e tradição	8
Bem-vindo ao bar de sushi	14
O arroz – uma dádiva dos deuses	20
Dedos ágeis para comida feita à mão	26
Equipamento e ingredientes	28
Técnicas de corte	30
A suprema arte das pequenas coisas	34
louça	36
860 Guarnecer e ornamentar	38
Decoração de acordo com o ciclo das estações	40
Sashimi	42
O corte certo	44
Caldos, molhos e dips	52
Sushi moldado à mão e enrolado	58
Acompanhamentos	106
Sushi comprimido	110
Acompanhamentos	118
Variedades de sushi	122
Acompanhamentos	150
Como servir o sushi	154
Índice de receitas	160