

## TITELINFORMATION



Patrick Aufavre, Hisayuki Takeuchi

**Sushi**

280 Seiten, ca. 1344 Abbildungen, Format 23,0 x 29,0 cm, Hardcover  
ISBN 978-3-88472-953-3

€ [D] 39,90

€ [A] 41,10\*

sFr 53,90

## Über 1300 Step-Fotos: 90 Sushi-Varianten Schritt für Schritt

Es gibt einen Ort, an dem die Kunst des Sushi auf höchstem Niveau kultiviert wird: die Sushi Bar von Hisayuki Takeuchi. Treten Sie ein und beobachten Sie den Meister bei der Fertigung seiner Sushis - vom Grundaufbau bis zur Feinabstimmung der Aromen. Er beginnt mit den Basis-Techniken und steigert sich zu den wahren Kunstwerken: Sôsakû-, Chirashi-, Maki-, Gunkan-Sushi, mit und ohne Fisch, salzig und süß.

»Die Kapitelüberschriften klingen so blumig wie ›Blühender Kirschzweig‹ und ›Fluss der Narzissen‹. Was dann folgt, ist hingegen Klarheit und Können pur.«

Der Feinschmecker

### Hisayuki Takeuchi

HISAYUKI TAKEUCHI war schon in Tokio Chef de Cuisine und übersiedelte 1999 nach Paris, wo er das "Kaiseki", ein innovatives Restaurant eröffnete, in dem das Sushi vor den Augen der Gäste zubereitet wird. 2001 hat er in Paris eine Sushi-Schule gegründet und 2003 ein Buch zur Nouvelle Cuisine Japans veröffentlicht. Er hat mit seinen Live-Performances, die er für große Firmen wie etwa Toyota zelebriert, einen Ruf als zeitgenössischer Künstler erlangt.