

"Sushi&Sashimi" kitabı çıktı

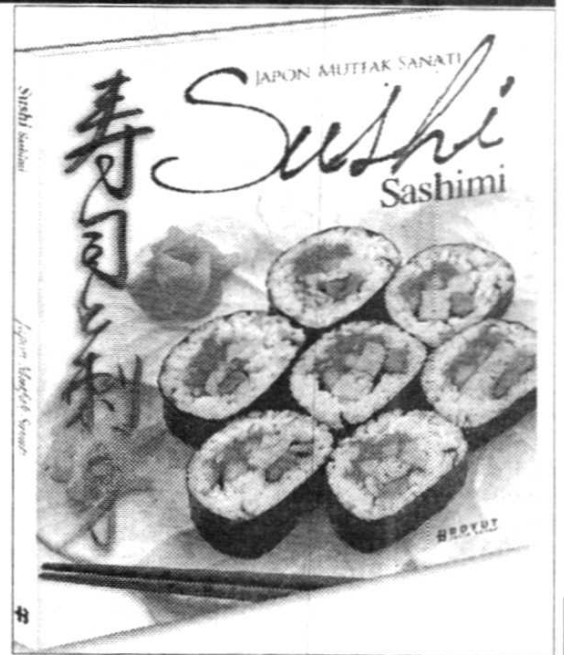


Japon Mutfak; kendi türünde farklı düzeylerde etkili olan benzersiz bir deneyim sunar ve yalnızca damak tadımıza değil, kusursuz güzellikte bir yemek servisi, tabaktaki renk uyu-

mu ve dengeli olarak hazırlanmış garnitürlerle estetik beğenilerimize de hitap eder. Güzel görünüşüyle gözümüze hitap eden mönüler dayanılmaz bir şekilde iştahımızı kabartır. Her bir

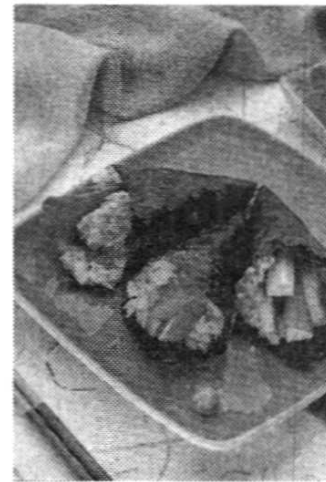
sayfasında kökenlerinden sunum şekillerine bin yıllık bir mutfak sanatını tanıya-
cağınız "Sushi, Sashimi" kitabı Türkiye'deki Sushi severler için Boyut Yayıncılık'tan çıktı.

Güzel bir yemek dediğimizde göze hoş görünen bir yemek anlarız ve her ye-



Mutfak'ın inceliklerle bezeli ürünlerine eşlik eden dünyanın en güzel şarapları

da "sushi & sashimi"nin kolları arasında...



Eser, denizin varlıklarıyla toprağın sunduklarını inanılmaz bir incelikle bir araya getirilmesinin de öyküsünü içeriyor.

Japon mutfak sanatının kalbi ve ruhu "Sushi ve Sashimi" kitabına seçkin kitapçılarda bulabileceğiniz gibi adresinize kargo ücreti alınmadan teslim edilmesi avantajı ile www.boyutstore.com ve 0212 444 53 53 numaralı Boyut Yayın Danışma Hattından da sahip olabilirsiniz.