

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/maka-ryzowa-kleista-400g-cock-p-7218.html>

## Mąka ryżowa kleista 400g COCK

Cena	<b>5,99 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8306056</b>
Producent	<b>COCK</b>

### Opis produktu

**Mąka ryżowa kleista**, znana również jako mąka glutynowa (choć faktycznie **nie zawiera glutenu**), wykorzystywana jest w wielu kuchniach świata, zwłaszcza azjatyckich, ze względu na swoje unikalne właściwości i wszechstronność. Oto kilka głównych zastosowań mąki ryżowej kleistej:

#### 1. Wypieki i ciasta

Mochi: Jednym z najbardziej znanych zastosowań mąki ryżowej kleistej jest produkcja mochi, japońskiego ciasta ryżowego. Mochi jest wytwarzane przez ugniatanie gotowanego kleistego ryżu (lub odpowiednika z mąki ryżowej kleistej) do uzyskania gładkiej, elastycznej masy, którą można następnie formować w różne kształty i wypełniać słodkimi lub słonymi nadzieniami. Desery: Mąka ryżowa kleista jest wykorzystywana do robienia ciast, ciasteczek, i deserów takich jak kleiste ciasto ryżowe, które są popularne w Azji Południowo-Wschodniej.

#### 2. Zagęszczanie

Sosy i zupy: Mąka ryżowa kleista może służyć jako zagęszczacz do sosów, zup, i gulaszy, dodając gładką teksturę bez tworzenia grudek, które są częstym problemem przy użyciu innych mąk.

#### 3. Obróbka mięsa

Produkty mięsne: W kuchni azjatyckiej mąka ryżowa kleista jest czasami używana do panierowania mięs przed smażeniem, co zapewnia chrupiącą i lekko kleistą teksturę.

#### 4. Produkcja makaronu

Makarony: W niektórych kuchniach azjatyckich mąka ryżowa kleista jest wykorzystywana do produkcji różnych rodzajów makaronów, które charakteryzują się unikalną, lekko gumowatą teksturą.

#### 5. Alternatywa bezglutenowa

Kuchnia bezglutenowa: Dla osób z nietolerancją glutenu, mąka ryżowa kleista stanowi doskonałą alternatywę do tradycyjnych mąk zawierających gluten, umożliwiając przygotowanie wielu potraw, od pieczywa po desery, bez ryzyka reakcji alergicznych.

#### Jak używać mąki ryżowej kleistej

Podczas gotowania z mąką ryżową kleistą ważne jest, aby pamiętać, że absorbuje ona więcej wody niż tradycyjne mąki. Może to wymagać dostosowania proporcji płynów w przepisach. Ponadto, ze względu na jej kleistość, produkty przygotowane z mąki ryżowej kleistej mogą mieć tendencję do sklejania się, dlatego czasami warto poeksperymentować z różnymi technikami gotowania lub formowania, aby osiągnąć pożądane efekty.

**Mąka ryżowa kleista** oferuje szerokie spektrum zastosowań, od tradycyjnych azjatyckich deserów po nowoczesne aplikacje w kuchni bezglutenowej, co czyni ją cennym składnikiem w wielu kuchniach na całym świecie.

---

Opakowanie: 400 g

**Składniki:** ryż 98%, woda

---

Termin przydatności: 03.09.2027

---

**Made in Thailand**