

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ryz-do-sushi-niigata-koshihikari-premium-japonski-1-kg-p-8684.html>



Ryż do sushi Niigata Koshihikari Premium japoński 1 kg

Cena	27,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8213925

Opis produktu

Produkt Ryż do sushi Niigata Koshihikari Premium 10 kg sprzedawany przez Akafuji (Shinmei Akafuji) to wysokiej klasy japoński ryż krótkoziarnisty, pochodzący z słynnej prefektury Niigata — regionu uznawanego za jeden z najlepszych do uprawy ryżu w Japonii.

Zastosowanie kulinarne

- Do sushi i sashimi – kleistość i aromat sprawiają, że ryż dobrze się formuje i podkreśla smak octu oraz dodatków.
- Onigiri / bento – strukturę utrzymuje nawet po ostygnięciu, co czyni go idealnym do kulkowania i lunchboxów.
- Białe ryże z dodatkami – doskonale sprawdza się w przepisach typu chirashi, oraz z rybą, warzywami i zupami rybnymi

Ryż Akafuji Niigata Koshihikari Premium 10 kg to produkt **premium**, klasycznie japoński — idealny dla miłośników sushi, profesjonalnych kucharzy oraz domowych kucharzy wymagających najwyższej jakości. Charakteryzuje się wyważonym smakiem, odpowiednią konsystencją i wszechstronnością w kuchni.

Jak ugotować poprawnie ryż:

1. Odmierzenie ryżu

Użyj miarki lub kubka do odmierzenia ryżu.
Na 1 porcję przypada około 150 g (ok. 1 szklanka).

2. Mycie ryżu

Włóż ryż do naczynia, zalej wodą i lekko wymieszaj.
Wylej wodę i powtórz czynność 2-3 razy.

3. Dodanie wody

Dostosuj ilość wody do ilości ryżu.
Standardowo ilość wody wynosi około 1,4 razy więcej niż ryżu.

4. Namaczanie

Po dodaniu wody pozostaw ryż na około 30-40 minut, aby nasiąkł wodą.

5. Gotowanie

Po namoczeniu włącz gotowanie (np. w ryżowarze).

6. Parowanie (po ugotowaniu)

Po zakończeniu gotowania pozostaw ryż na około 15 minut bez otwierania pokrywki.

7. Spulchnianie

Przed podaniem delikatnie wymieszaj ryż, aby go napowietrzyć.

Opakowanie: 1 kg (rozważane z większego opakowania)

Termin przydatności: 01.11.2027

Made in Japan