

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ryz-do-sushi-shimei-takumi-1-kg-p-7209.html>

Ryż do sushi Shimei Takumi 1 kg

Cena	19,99 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8204153

Opis produktu

Po prawidłowym ugotowaniu jest on bardzo kleisty, ale jednocześnie lekko kruchy w środku a dodatkowo idealnie przywiera do powierzchni nori.

Jest Sushi bez ryby ale nie ma Sushi bez ryżu. Ryż jest podstawą Sushi i dlatego do Sushi stosuje się ryż najwyższej jakości. Do Sushi stosuje się specjalny ryż, okrągły, bielszy i koniecznie łuskany. Jeżeli zależy nam na najwyższej jakości naszego Sushi nie możemy Sushi-Ryżu zastąpić żadnym innym.

✓ Puszyste, krótkie ziarna ryżu, charakterystyczne dla ryżu koshihikari. ✓ Świetny stosunek ceny do jakości. ✓ Połączenie najlepszych ziaren ryżu z różnych, najbardziej znanych regionów do uprawy ryżu w Japonii.

Instrukcja przygotowywania:

1. Odmierz ryż
2. Wypłucz 2-3 razy
3. Dodaj wodę (ok. 1.5 x więcej niż ryżu)
4. Namaczaj 30-60 minut
5. Gotuj (po zagotowaniu zmniejsz ogień i gotuj na małym ogniu)
6. Odstaw na 10-15 minut
7. Wymieszaj i spulchnij

Opakowanie: 1kg

Rozważane z większego opakowania

Termin przydatności: 09.11.2026

Made in Japan