

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ryz-japonski-koshihikari-lake-65-5-kg-do-sushi-p-8841.html>

Ryż japoński Koshihikari „Lake 65” 5 kg – do sushi

Cena	129,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8204563

Opis produktu

☐☐ Ryż japoński Koshihikari „Lake 65” 5 kg – do sushi

Koshihikari Lake 65 to wysokiej jakości **japoński ryż krótkoziarnisty**, należący do cenionej odmiany **Koshihikari (Oryza sativa)**. Ryż tej odmiany jest szczególnie popularny w kuchni japońskiej i doskonale sprawdza się do przygotowywania sushi.

Po ugotowaniu **Koshihikari charakteryzuje się miękkim, sprężystym ziarnem oraz naturalną lepkością**, dzięki której ryż dobrze się łączy, zachowując jednocześnie strukturę pojedynczych ziaren. To właśnie odpowiednia kleistość jest jedną z najważniejszych cech ryżu wykorzystywanego do sushi.

☐☐☐☐ Koshihikari – ceniona odmiana japońskiego ryżu

Koshihikari jest jedną z najbardziej znanych odmian ryżu uprawianych w Japonii. Ceniona jest za:

- krótkie, pełne ziarno,
- delikatną, lekko słodkawą charakterystykę,
- miękką i sprężystą strukturę po ugotowaniu,
- naturalną kleistość,
- bardzo dobre właściwości do formowania sushi.

Dzięki tym cechom **Koshihikari jest szczególnie chętnie wybierany przez miłośników tradycyjnej kuchni japońskiej**.

☐☐ Idealny ryż do sushi

Lake 65 Koshihikari świetnie nadaje się do przygotowania:

☐☐ **Maki • Nigiri • Uramaki • Temaki** • ☐☐ **Onigiri** • ☐☐ **Donburi • Chirashi • Poke**

Po odpowiednim ugotowaniu ziarna są wystarczająco kleiste, aby sushi zachowało swoją formę, a jednocześnie pozostają wyczuwalne podczas jedzenia.

☐☐☐☐ Jak przygotować?

Przed gotowaniem ryż należy **dokładnie przepłukać zimną wodą**, aby usunąć nadmiar skrobi z powierzchni ziaren. Następnie ugotować z odpowiednią ilością wody i pozostawić na kilka minut pod przykryciem.

Do sushi ugotowany ryż można następnie doprawić tradycyjną mieszanką **octu ryżowego, cukru i soli (sushi-zu)**.

☐☐ 5 kg – idealne opakowanie

Duże opakowanie **5 kg** sprawdzi się zarówno w domu, jak i w gastronomii:

- restauracjach sushi,
- barach japońskich,
- cateringu,
- firmach przygotowujących sushi,
- dla osób regularnie przygotowujących sushi w domu.

☐ Najważniejsze informacje

Produkt: Ryż japoński Koshihikari „Lake 65”

Odmiana: Koshihikari

Typ: ryż krótkoziarnisty

Gatunek: *Oryza sativa*

Pochodzenie: Japonia

Masa netto: 5 kg

Przeznaczenie: sushi i kuchnia japońska

Koshihikari - naturalna kleistość, sprężyste ziarno i właściwości idealne do sushi.

Opakowanie: 5 kg

Termin przydatności: 31.12.2027

Made in Japan