

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ryz-kleisty-golden-phoenix-1kg-p-6207.html>

Ryż kleisty Golden Phoenix 1kg

Cena	18,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8201056

Opis produktu

Ryż kleisty Golden Phoenix 1 kg – Glutinous Rice

Golden Phoenix Glutinous Rice to wysokiej jakości biały ryż kleisty, popularny składnik kuchni azjatyckiej. Po ugotowaniu ziarna stają się miękkie, zwarte i wyraźnie lepkie, dzięki czemu ryż można łatwo formować w kulki, porcje lub inne kształty.

Ryż kleisty jest szczególnie ceniony w kuchni **tajskiej, laotańskiej, wietnamskiej, chińskiej i filipińskiej**. Doskonale sprawdza się zarówno w daniach słodkich, jak i wytrawnych.

☐☐ Do czego wykorzystać ryż kleisty?

Mango Sticky Rice – jeden z najbardziej znanych tajskich deserów. Kleisty ryż podawany jest z dojrzałym mango i słodkim sosem na bazie mleka kokosowego.

Azjatyckie desery – świetnie nadaje się do puddingów ryżowych, deserów z mlekiem kokosowym, owocami oraz słodkimi sosami.

Kulki i przekąski ryżowe – dzięki swojej konsystencji ugotowany ryż można łatwo formować w kulki i nadziewać różnymi składnikami.

Dania wytrawne – w krajach Azji Południowo-Wschodniej ryż kleisty jest również podawany jako dodatek do dań mięsnych, warzywnych i pikantnych.

Zawijane i formowane potrawy – jego kleista konsystencja ułatwia przygotowywanie potraw, które wymagają zwartej masy ryżowej.

☐ Dlaczego warto?

- autentyczny **tajski ryż kleisty**
- charakterystyczna, mocno kleista konsystencja po ugotowaniu
- idealny do dań słodkich i wytrawnych
- doskonały do przygotowania **Mango Sticky Rice**
- łatwy do formowania
- produkt bez dodatków – **100% ryżu kleistego**
- opakowanie **1 kg**
- kraj pochodzenia: **Tajlandia**

Ważne

Ryż kleisty różni się od standardowego ryżu białego. Po przygotowaniu jest znacznie bardziej zwarty i lepki. **Nie należy mylić go z ryżem przeznaczonym do przygotowywania sushi** – jego właściwości i zastosowanie są inne.

Sposób przygotowania

Przed przygotowaniem ryż należy dokładnie wypłukać, a następnie namoczyć. Tradycyjnie ryż kleisty przygotowuje się **na parze**, dzięki czemu uzyskuje charakterystyczną, sprężystą i kleistą konsystencję.

Data przydatności do spożycia: 01.11.2027

