

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-2-deski-hiratai-21-cm-p-4850.html>

Zestaw do robienia sushi + 2 deski Hiratai 21 cm

Cena	119,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9003016
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi + 2 deski Hiratai 21 cm to kompletny pakiet przeznaczony dla miłośników sushi, który pozwala na łatwe przygotowanie japońskich specjałów w domowym zaciszu. W skład zestawu wchodzi wszystkie niezbędne składniki oraz akcesoria, aby samodzielnie stworzyć pyszne rolki sushi. Oto szczegóły każdego z elementów:

- 1. Worek ryżu do sushi 1 kg** - Ryż o specjalnej odmianie, idealny do przygotowania sushi. Charakteryzuje się odpowiednią kleistością i konsystencją po ugotowaniu, co ułatwia formowanie rolek.
- 10 arkuszy wodorostów NORI** - Wysokiej jakości suszone wodorosty używane jako zewnętrzna warstwa sushi maki. Nadają sushi charakterystyczny smak i są niezbędnym elementem tradycyjnych rolek.
- 3. Słoik marynowanego imbiru 180 g** - Cienkie plasterki marynowanego imbiru, które są podawane jako dodatek do sushi. Imbir pomaga oczyścić podniebienie między kolejnymi kęsami, odświeżając smak.
- 4. WASABI w proszku Extra Hot 100 g** - Proszek z wasabi, który po wymieszaniu z wodą tworzy pikantną pastę. Wasabi dodaje ostrości i charakterystycznego smaku sushi.
- 5. Butelka 150 ml octu ryżowego** - Niezbędny składnik do przyprawienia ryżu do sushi. Ocet ryżowy nadaje ryżowi delikatnie kwaskowaty smak i poprawia jego konsystencję.
- 6. Butelka 150 ml sosu sojowego** - Sos sojowy to klasyczny dodatek do sushi, który podkreśla smak ryb i ryżu, dodając słoności i umami.
- 7. Bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm** - Mata do zwijania sushi, która umożliwia precyzyjne formowanie rolek maki. Jest to niezbędne narzędzie do przygotowania estetycznych i dobrze zwiniętych rolek.
- 8. 10 listków klasycznej ozdoby BARAN** - Dekoracyjne listki używane do oddzielania poszczególnych kawałków sushi w bento, nadające danii estetyczny wygląd.
- 9. 2 deseczki HIRATAI 21 x 12.5 x 3 cm bambusowe** - Eleganckie deski z bambusa, służące do serwowania sushi. Są idealnym dodatkiem do prezentacji gotowych rolek i innych japońskich przysmaków.
- 10. 4 pary jednorazowych pałeczek bambusowych** - Pałeczki, którymi można wygodnie spożywać sushi. W zestawie znajdują się cztery pary, co pozwala na wspólne cieszenie się sushi z bliskimi.

Ten zestaw zawiera wszystko, czego potrzeba do stworzenia autentycznego sushi w domu, od podstawowych składników, przez akcesoria, aż po eleganckie deski do serwowania.

Zawartość zestawu wystarcza do przygotowania np:

120 szt. Nigiri-Sushi lub 120 szt. Uramaki-Sushi lub 120 szt. Hosomaki-Sushi lub 80 szt. Futomaki-Sushi lub 60 szt. Gunkan-Sushi lub 40 szt. Temaki-Sushi.

W skład zestawu wchodzi:

- 1 - worek ryżu do sushi 1 kg
- 10 - wodorostów NORI
- 1 - słoik marynowanego imbiru 180 g
- 1 - WASABI w proszku Extra Hot 100 g
- 1 - butelka 150 ml octu ryżowego
- 1 - butelka 150 ml sosu sojowego
- 1 - bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm
- 10 - listki klasycznej ozdoby BARAN
- 2 - deseczki HIRATAI 21 x 12.5 x 3 cm bambusowe
- 4 - pary jednorazowych pałeczek bambusowych

W dziale poniżej *Jak robić sushi* podajemy kilka przepisów na Sushi.

