

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-brown-red-p-5639.html>

Zestaw do robienia sushi - Brown Red

| | |
|------------------|--------------------|
| Cena | 102,82 zł |
| Dostępność | Wyprzedane |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9000033 |
| Producent | RED SAMURAI |

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi "**Brown Red**" to komplet, który pozwala na samodzielne przygotowanie sushi w domowym zaciszu. Oto, co wchodzi w skład tego zestawu:

- 1. Worek ryżu do sushi 1 kg** - specjalny ryż o krótkich ziarnach, idealny do przygotowania sushi. Po ugotowaniu staje się lepki, co ułatwia formowanie rolek.
- 2. 10 arkuszy wodorostów NORI** - cienkie, suszone wodorosty, które służą do owijania ryżu i nadzienia, tworząc charakterystyczne rolki sushi.
- 3. Słoik marynowanego imbiru 180 g** - cienko krojone plastry imbiru, które są marynowane w occie. Służą do oczyszczania podniebienia między różnymi kawałkami sushi.
- 4. Wasabi w tubie 43 g** - japoński chrzan, który ma ostry, intensywny smak. Jest często podawany razem z sushi, dodając wyrazistego, pikantnego akcentu.
- 5. Butelka 150 ml zaprawy do ryżu** - specjalna mieszanka octu ryżowego, cukru i soli, którą dodaje się do ugotowanego ryżu, aby nadać mu charakterystyczny smak sushi.
- 6. Butelka 150 ml sosu sojowego** - klasyczny dodatek do sushi, który podkreśla smak ryby i ryżu. Można go używać do maczania kawałków sushi przed spożyciem.
- 7. Bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm** - tradycyjna mata bambusowa, używana do zwijania rolek sushi. Umożliwia równomierne i precyzyjne formowanie rolek.
- 8. 10 listków klasycznej ozdoby BARAN** - dekoracyjne listki używane do oddzielania kawałków sushi, co nadaje zestawom sushi estetyczny wygląd.
- 9. Komplet do serwowania sushi:**
 - **2 miseczki na sos sojowy** - małe miseczki, w których podaje się sos sojowy do maczania sushi.
 - **2 podstawki pod pałeczki** - małe podpórki, na których kładzie się pałeczki, aby nie dotykały stołu.
 - **2 pary pałeczek** - tradycyjne japońskie sztuczki, służące do jedzenia sushi.
 - **2 maty dekoracyjne** - estetyczne podkładki, które można użyć do serwowania sushi, nadając daniu odpowiednią prezentację.

Ten zestaw zawiera wszystkie **niezbędne składniki i akcesoria** do przygotowania domowego sushi, co czyni go idealnym dla początkujących oraz osób, które chcą samodzielnie tworzyć swoje ulubione japońskie dania.

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 spożywczego wchodzi:

- 1 - worek ryżu do sushi 1 kg
- 10 - wodorostów NORI
- 1 - słoik marynowanego imbiru 180 g
- 1 - WASABI w tubie 43 g
- 1 - butelka 150 ml zaprawy do ryżu
- 1 - butelka 150 ml sosu sojowego
- 1 - bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm
- 10 - listków klasycznej ozdoby BARAN

W skład kompletu do sushi wchodzi:

- 2 - miseczki na sos sojowy
- 2 - podstawki pod pałeczki
- 2 - pary pałeczek
- 2 - maty dekoracyjne

Poniżej w dziale *Jak robić sushi* podajemy kilka przepisów na Sushi.