

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-red-samurai-p-888.html>

## Zestaw do robienia sushi - Red Samurai

Cena	<b>66,49 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000000</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

**Zestaw do robienia sushi** to kompletny pakiet, który zawiera wszystkie niezbędne składniki i akcesoria potrzebne do przygotowania domowego sushi. Oto szczegółowy opis poszczególnych elementów zestawu:

**Ryż do sushi:**

Specjalny gatunek krótkoziarnistego ryżu, który po ugotowaniu staje się kleisty, co jest kluczowe dla formowania sushi.

**Wodorosty nori:**

Cienkie, suszone arkusze wodorostów, które służą do zawijania różnych rodzajów sushi, takich jak maki czy temaki.

**Wasabi w tubie:**

Ostry, zielony chrzan w postaci pasty, który dodaje sushi charakterystycznego pikantnego smaku.

**Zaprawa do ryżu:**

Specjalna mieszanka octu ryżowego, cukru i soli, która nadaje ryżowi odpowiedni smak i konsystencję.

**Imbir marynowany:**

Cienkie plasterki imbiru, które są marynowane w słodko-kwaśnej zalewie. Imbir jest podawany jako przerywnik smakowy pomiędzy różnymi rodzajami sushi.

**Sos sojowy:**

Klasyczny dodatek do sushi, używany do maczania kawałków przed zjedzeniem.

**Pałeczki jednorazowe:**

Tradycyjne japońskie narzędzie do jedzenia sushi. Wykonane z drewna lub bambusa, pakowane po kilka par w zestawie.

**Sezam prażony biały i czarny:**

Nasiona sezamu używane do posypywania sushi, co dodaje tekstury i smaku.

**Mata do zwijania sushi** - Wykonana z bambusa, mata służy do formowania i zwijania rolek sushi. Jest niezbędnym narzędziem, które pomaga uzyskać idealnie zrolowane maki sushi.

**Klasyczna ozdoba Baran:** Dekoracyjny element, często używany do ozdabiania talerzy z sushi.

Ten zestaw pozwala na łatwe i szybkie przygotowanie różnorodnych rodzajów sushi w domu, zapewniając jednocześnie autentyczny smak i doświadczenie kulinarne.

**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.

**Skład zestawu:**

- 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 octu ryżowego do sushi
- 1 - butelka 150 ml sosu sojowego
- 1 - opakowanie sezamu czarnego 50 g
- 1 - opakowanie sezamu białego 50 g
- 1 - bambusowa mata do zwijania rolek sushi Makisu.
- 10 - sztuk klasycznej ozdoby Baran
- 4- opakowania jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi

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