

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

Zestaw do robienia sushi - Red Samurai

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

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.