Link do produktu: https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-red-samurai-max-p-6236.html



Zestaw do robienia sushi - Red Samurai MAX

Cena	**128,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9000004**
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 biały i różowy:
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, wykonany z plastiku
Tykwa marynowana: Marynowana tykwa (kanpyo), która jest często używana jako wypełnienie do sushi, zwłaszcza w maki sushi. Ma słodko-kwaśny smak i chrupką konsystencję.
Rzodkiew marynowana (oshinko) - Marynowana żółta rzodkiew, która jest chrupiąca i lekko słodkawa. Jest często używana jako nadzienie do rolek sushi.
Wasabi w proszku - Proszek, który można zmieszać z wodą, aby uzyskać świeżą pastę wasabi o intensywnym smaku i aromacie.

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 białego 180 g
1 - słoik marynowanego imbiru różowego 180 g
1 - WASABI w tubie 43 g
1 - WASABI w proszku Extra Hot 100 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 - opakowania jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi
1 - tykwa marynowana KANPYO 100g

1 - marynowana rzodkiew OSHINKO paski 400g

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