

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	Dostępny
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

Tykwia 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.