

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-red-samurai-ramune-p-6216.html>

Zestaw do robienia sushi - Red Samurai + Ramune

Cena	104,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9004543
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, 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.

Oranżada Ramune smak oryginalny: Japoński napój gazowany w charakterystycznej butelce z kulką, o orzeźwiającym, lekko cytrynowym smaku.

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 Makiu.
- 10 - sztuk klasycznej ozdoby Baran
- 10 - opakowań jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi
- 1 - tykwa marynowana KANPYO 100g
- 1 - RAMUNE oranżada japońska Oryginal**

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

