

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-xl-z-nozem-sashimi-satake-21-cm-p-6052.html>



Zestaw do robienia sushi XL z nożem Sashimi Satake 21 cm

Cena	171,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9008008
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi XL z nożem Sashimi Satake 21 cm to kompleksowy pakiet dla miłośników sushi, którzy chcą przygotować swoje ulubione danie w domowym zaciszu. Oto szczegółowy opis zawartości:

- Ryż do sushi (1 kg):** Specjalnie wyselekcjonowany ryż o krótkich ziarnach, idealny do przygotowania sushi. Jego kleista konsystencja pozwala na łatwe formowanie rolek i zapewnia, że sushi będzie trzymać się razem.
- Wodorosty Nori (10 opakowań):** Wodorosty nori są niezbędnym składnikiem sushi, używanymi do zawijania ryżu i dodatków w rolki. Każde opakowanie zawiera kilka arkuszy nori, co zapewnia wystarczającą ilość do przygotowania wielu porcji sushi.
- Różowy marynowany imbir (180 g):** Marynowany imbir dodaje chrupkości i świeżości do sushi, a jego delikatnie słodkawy smak doskonale komponuje się z rybą i ryżem. Różowy kolor pochodzi od naturalnych barwników.
- Jasny marynowany imbir (180 g):** Alternatywa dla różowego imbiru, jasny marynowany imbir ma delikatniejszy smak i mniej intensywny kolor. Oferuje ten sam odświeżający i oczyszczający smak.
- Wasabi w proszku Extra Hot (100 g):** Wasabi to pikantny dodatek, który dodaje intensywnego smaku sushi. W proszku można go łatwo przygotować, mieszając z wodą do uzyskania pożądanego konsystencji.
- Ocet ryżowy (150 ml):** Ocet ryżowy jest kluczowym składnikiem, który nadaje ryżowi sushi odpowiedni smak i konsystencję. Pomaga w utrzymaniu ryżu w odpowiednim stanie i dodaje subtelnej kwasowości.
- Sos sojowy (150 ml):** Tradycyjny dodatek do sushi, sos sojowy dodaje umami i wzbogaca smak ryb oraz innych składników sushi. Jest nieodłącznym elementem podczas podawania sushi.
- Sezam czarny (50 g):** Czarne nasiona sezamu są często używane do dekoracji sushi, dodając chrupkości oraz wyrazistego smaku.
- Sezam biały (50 g):** Białe nasiona sezamu również świetnie komponują się z sushi, dodając delikatnego orzechowego posmaku i tekstury.
- Bambusowa mata Makisu (24 x 24 cm):** Mata makisu jest niezbędna do zwijania sushi. Jej bambusowa konstrukcja ułatwia równomierne formowanie rolek.
- Listki klasycznej ozdoby Baran (10 sztuk):** Wykorzystywane do dekorowania i estetycznego podawania sushi, dodają eleganckiego wyglądu i odświeżającego smaku.
- Pary jednorazowych pałeczek bambusowych (4 pary):** Doskonałe do jedzenia sushi, pałeczki te są wygodne i ekologiczne, idealne do jednorazowego użytku.

Nóż Satake Yanagi Sashimi (21 cm): Wyjątkowy nóż do sashimi marki Satake, znany ze swojej precyzji i ostrości. Dzięki długiemu, cienkiemu ostrzu idealnie nadaje się do krojenia ryb na cienkie, eleganckie plastry, co jest niezbędne w przygotowaniu sushi i sashimi. Wykonany z wysokiej jakości stali, nóż ten zapewnia precyzyjne cięcia i jest niezastąpionym narzędziem w kuchni każdego miłośnika sushi.

Ten zestaw zapewnia wszystko, czego potrzebujesz, aby stworzyć profesjonalne sushi w domu, oferując zarówno składniki, jak i narzędzia niezbędne do przygotowania idealnych rolek i sashimi.

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.

W skład zestawu wchodzi:

- 1 - kilogram ryżu do sushi
- 10 - opakowanie wodorostów NORI
- 1 - słoik różowego marynowanego imbiru 180 g
- 1 - słoik jasnego marynowanego imbiru 180 g
- 1 - WASABI w proszku Extra Hot 100 g
- 1 - butelka 150 ml octu ryżowego
- 1 - butelka 150 ml sosu sojowego

-
- 1 - opakowanie sezamu czarnego 50g
 - 1 - opakowanie sezamu białego 50g
 - 1 - bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm
 - 10 - listki klasycznej ozdoby BARAN
 - 4 - pary jednorazowych pałeczek bambusowych
 - 1 - nóż Satake Yanagi Sashimi ([dokładny opis](#))
-

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