

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-uzupelniajacy-red-samurai-m2-p-57.html>

Zestaw uzupełniający Red Samurai - M2

Cena	53,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000009
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi to wygodne rozwiązanie dla miłośników tej japońskiej kuchni, którzy chcą przygotować swoje własne sushi w domu. Składa się z kilku podstawowych składników:

Ryż do sushi:

Specjalny gatunek ryżu, który po ugotowaniu staje się kleisty i łatwy do formowania. Ryż do sushi jest krótkiego ziarna, a jego przygotowanie wymaga odpowiedniej techniki gotowania i zaprawy octowej, aby uzyskać idealną konsystencję.

Wodorosty nori:

Są to cienkie, suszone arkusze wodorostów, które używa się do zawijania sushi. Nori dodaje charakterystyczny smak i teksturę, a także pomaga utrzymać składniki sushi razem. Są bogate w witaminy i minerały, co dodaje wartości odżywczej do sushi.

Wasabi w tubie:

Wasabi to pikantna pasta z japońskiego chrzanu, która jest nieodłącznym dodatkiem do sushi. W zestawie często znajduje się wasabi w tubie, co ułatwia jego dozowanie i aplikację. Wasabi nadaje sushi charakterystyczny, ostry smak.

Zaprawa do ryżu (sushi-su):

Jest to mieszanka octu ryżowego, cukru i soli, którą dodaje się do ugotowanego ryżu, aby nadać mu odpowiedni smak. Zaprawa do ryżu jest kluczowa w przygotowaniu sushi, ponieważ nadaje ryżowi odpowiednią słodycz, kwasowość i aromat.

Przy użyciu tego zestawu można przygotować różne rodzaje sushi, takie jak maki, nigiri czy uramaki. Proces przygotowania sushi z takim zestawem polega na ugotowaniu i zaprawieniu ryżu, krojeniu składników (jak ryby, warzywa, owoce morza), formowaniu rolek za pomocą maty bambusowej oraz dodaniu wasabi i podawaniu z sosem sojowym i marynowanym imbirem.

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 spożywczego wchodzi:

- 1 - worek ryżu do sushi 1 kg
- 10 - wodorostów NORI
- 1 - WASABI w tubie 43 g
- 1 - butelka 150 ml gotowej zaprawy do ryżu

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