



РОЛЛЫ &

СУШИ

История



# ИСТОРИЯ

История Суши и роллы появились в японской культуре более 1тыс. лет тому назад. Кстати, само название блюда “суши” нельзя перевести, ведь два иероглифа, которые






Юго-Восточная Азия VI в.  
Суши впервые появились на территории Юго-Восточной Азии. Японцы соединили сырую рыбу с рисом именно для того, чтобы рыба не утрачивала свою свежесть более длительное время. Это случилось в VI веке. Тогда, чтобы сохранить рыбу свежей, ее обматывали рисом и клали в специальные бочки с солью. После этого, в течение нескольких недель рыба








XVI–XVII вв.  
Только в XVI веке  
рис стали  
употреблять в  
пищу, а в XVII  
веке появились  
рисовые суши,  
которые  
включали в себя  
вареный рис,  
рисовый сопол





XIX в. Главное свое изменение суши претерпели в XIX веке, что и принесло им огромную популярность в Европе и Америке. В то время люди в Токио были очень суетливыми, поэтому один из местных поваров предложил покупателям особенные nigiri-суши, которые можно было брать с собой. После этого в японской кулинарии появилось огромное разнообразие роллов, которые сегодня существуют



Очень быстро возникли закусочные и рестораны, в которых подавались суши, а в магазинах стали продавать специальным образом обработанный рис для домашнего приготовления суши. С тех пор процесс приготовления суши принципиальным образом не менялся, только появлялись новые рецепты и ингредиенты для блюда.

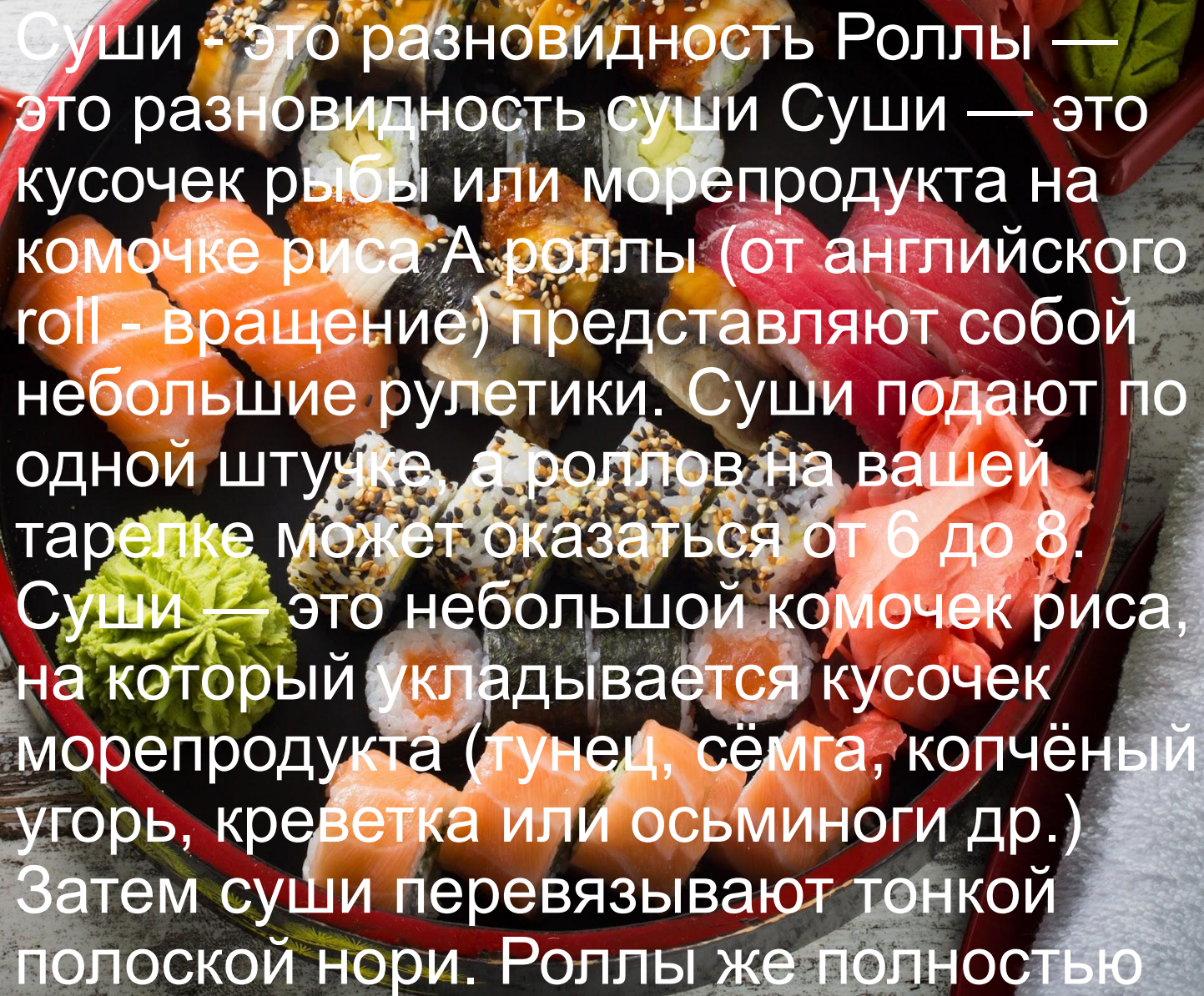






По сути, Суши и роллы — это практически одно и то же: блюдо японской кухни с рисом и морепродуктами. Однако они немного отличаются друг от друга технологией приготовления и способом подачи.



A top-down view of a black ceramic plate with a red rim, filled with a variety of Japanese sushi. The plate contains several nigiri pieces, including salmon, tuna, and squid, some topped with a drizzle of sauce and sesame seeds. There are also maki rolls, some cut into halves, and a small stack of sashimi. Garnishes include a mound of bright green wasabi, a pile of pink pickled ginger, and a small green leaf. The plate is set on a light-colored, textured surface, and a pair of wooden chopsticks is visible on the left side.

Суши - это разновидность Роллы — это разновидность суши Суши — это кусочек рыбы или морепродукта на комочке риса. А роллы (от английского roll - вращение) представляют собой небольшие рулетики. Суши подают по одной штучке, а роллов на вашей тарелке может оказаться от 6 до 8. Суши — это небольшой комочек риса, на который укладывается кусочек морепродукта (тунец, сёмга, копчёный угорь, креветка или осьминоги др.) Затем суши перевязывают тонкой полоской нори. Роллы же полностью



# БАЗОВЫЙ НАБОР

Для приготовления суши и роллов необходим базовый набор. Это Водоросли Нори - 20 листов Имбирь розовый маринованный - 200 гр Васаби - 100 гр Рис для суши - 1 кг Соевый соус - 0.5 л Рисовый уксус - 0.5 л Водоросли бурые - 50 гр Палочки бамбуковые - 4 пары


## БАЗОВЫЙ НАБОР

базовый набор  
Второй уровень  
Третий уровень  
Четвертый уровень  
Пятый уровень





# Интересные факты



Самый популярный и востребованный в России ролл — «Калифорния». Классический ролл «Калифорния» относится к роллам «наизнанку» - урамаки. inside-out rolls Самый популярный и востребованный в России ролл — «Калифорния». Классический ролл «Калифорния» относится к роллам «наизнанку» - урамаки. Исходит это из их форм-фактора — рисом наружу (inside-out rolls). По своей сути данный ролл