



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



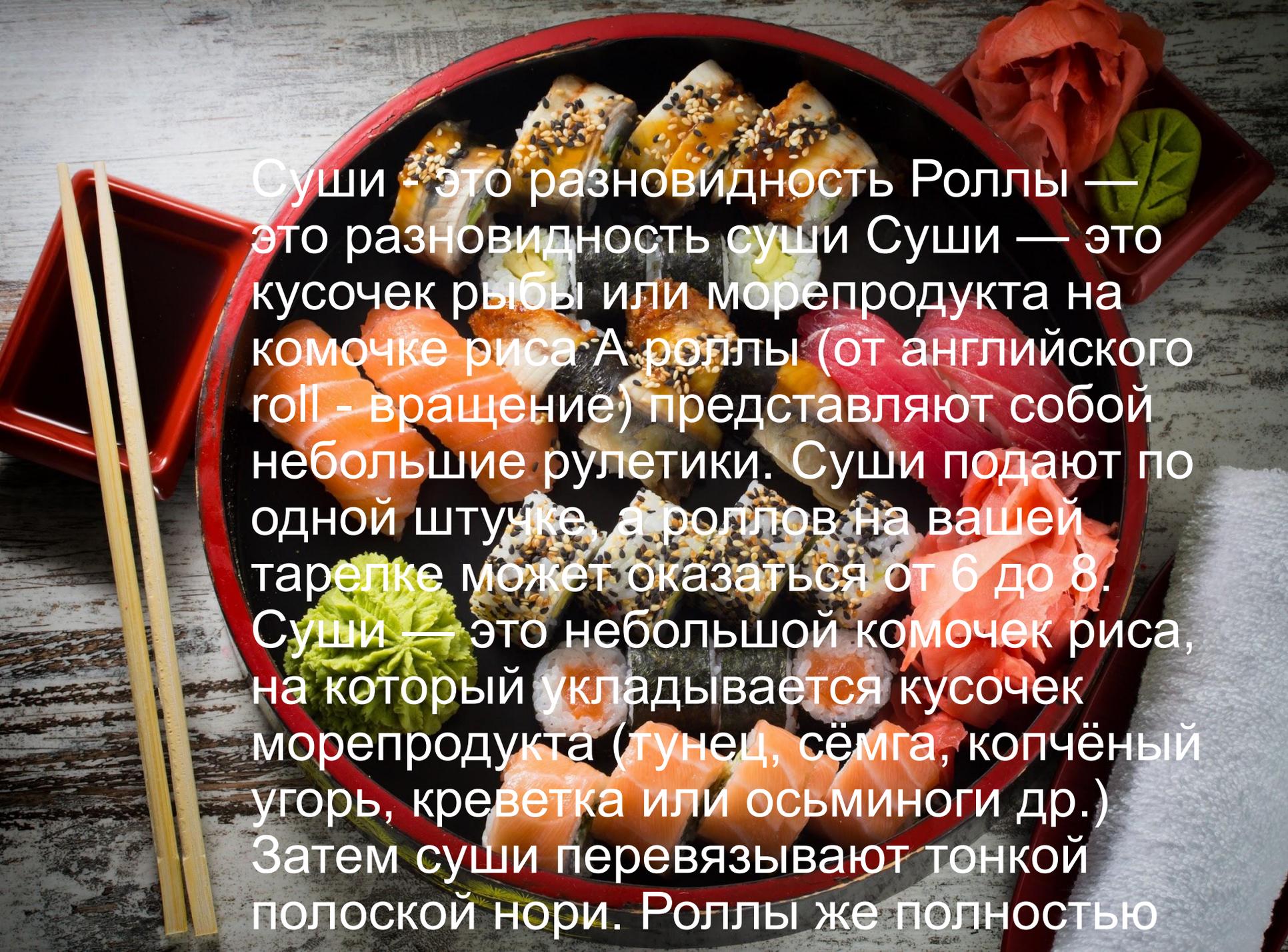
XIX в. Главное свое изменение суши претерпели в XIX веке, что и принесло им огромную популярность в Европе и Америке. В то время люди в Токио были очень суетливыми, поэтому один из местных поваров предложил покупателям особенные nigiri-суши, которые можно было брать с собой. После этого в японской кулинарии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

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 white fish, some topped with sesame seeds. There are also maki rolls, some with visible fillings like cucumber and salmon. Sashimi pieces of salmon and tuna are arranged on the right side. Garnishes include a mound of bright green wasabi and a pile of pink pickled ginger. The plate is set on a light-colored, textured wooden surface. To the left, a pair of light-colored wooden chopsticks rests on a red ceramic tray. To the right, another red tray holds more pickled ginger and a green leaf. The text is overlaid on the center of the image in a white, sans-serif font.

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