

РЕСТОРАНЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ НА ЯПОНСКОЙ КУХНЕ СУШИ

Хомский А.А. Сапожник А.Д. Бабин. В.С.



ИСТОРИЯ СУШИ

Произошло это известное блюдо не от Японии, как многие считают, а от Южной Азии. Готовили в то время таким образом: Сырую рыбу, разрезанную на кусочки, смешивали с вареным рисом, посыпалась солью и приправами, известными только этим самым, древним сушистам. Затем все это отправлялось, в какую ни будь емкость и сверху прижималось прессом (ну почти как у нас капусту солят). Затем должно пройти нескольких месяцев! В посуде, где спрятана рыба с рисом шла мариновка. Благодаря этому процессу рыба оставалась годной в течение всего года. А вот рис выкидывали, потому что он становился не пригодным для пищи. Такой образ консервации дошел и до Японии.

КАКИЕ БЫВАЮТ СУШИ И РОЛЛЫ

Самое любимое японское блюдо в России — это роллы. В Японии они называются маки или макидзуши (что в переводе означает кручёные суши, ведь роллы это ни что иное, как разновидность суши) и имеют несколько видов, а то название, к которому мы все привыкли, пришло из США, где в 1970 годы был настоящий бум японской кухни.

КАКИЕ ЖЕ РАЗНОВИДНОСТИ РОЛЛОВ НАИБОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫ И ВОСТРЕБОВАНЫ В НАСТОЯЩИЙ МОМЕНТ

Во-первых, это хосомаки, наиболее распространённые в Японии и известные также как монороллы. Хосомаки представляют собой тонкие роллы, завернутые снаружи в водоросли нори, а внутри, помимо риса, входящего во все классические роллы, содержащие начинку из одного вида рыбы или морепродуктов. Среди хосомаки наиболее популярны ролл с лососем, ролл с тунцом, ролл с угрём и ролл с огурцом. Ещё одна разновидность роллов это футомаки, большие роллы.



sushifan.ru



СУШИ ИЛИ СУСИ

Суши или суси – блюдо японской кухни. Готовятся суши из риса и различных морепродуктов. Существует много разновидностей суши, различающихся по способу приготовления. *Ролл* – это разновидность суши.

- ❑ **Макидзуси (роллы, суши маки, норимаки суши)** – это *суши*, завёрнутые в лист нори, макидзуси что в переводе означает катаные суши. После того как ролл скручивают, он нарезается на 6 или 8 частей. Роллы подразделяются на:
- ❑ **Хосомаки (тонкие роллы, простые роллы, маленькие роллы)** делаются обычно с одной начинкой и заворачиваются так, чтобы лист нори был снаружи, диаметр 2—3 сантиметра. Обычно для таких роллов используется маленький лист нори или половина большого листа.
- ❑ **Футомаки (толстые роллы, большие роллы, фирменные роллы)** делаются с несколькими начинками в различных комбинациях. Делаются из большого листа нори, диаметр около 5 сантиметров.
- ❑ **Урамаки (роллы наизнанку)** – заворачиваются таким образом что рис оказывается снаружи, а начинка в центре, завёрнутая в лист нори. Такие роллы делаются из маленького листа нори или из половины большого.







ПРАВИЛА ПОЕДАНИЯ СУШИ

Если вы первый раз решили отведать блюда японской кухни, или уже приобщились к ней, но у вас еще остались вопросы на тему правильно ли вы кушаете суши, то данная информация может стать вам полезной. Если вдруг, вы решили посетить суши-бар в Японии, постарайтесь запомнить их основные традиции. При входе в ресторан, вас обязательно поприветствует хостес или официант, произнеся слово, которое звучит приблизительно так – «ирассяимасэ» (означает приветствие и приглашение войти), кивните ему в ответ – этого будет достаточно, не обязательно отвечать ему умным японским словом. Если вы предпочли расположиться в суши-баре, вы сможете наблюдать за процессом приготовления ваших кушаний.

КАК ПРАВИЛЬНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПАЛОЧКАМИ

Почти все блюда японской кухни рассчитаны на то, что бы их ели палочками. Прежде всего узнайте как правильно держать палочки. Пользуясь палочками, следует не забывать об этикете.

- Ни в коем случае не вставляя палочки в рис или другую еду. Не передавать суши из палочек в палочки, не класть еду на чужую тарелку. Это напоминает японские похоронные обычаи и считается неприличным.
- В руках не должно быть ничего кроме палочек.
- Не используете палочку как указку.
- Не двигаете блюда палочками, даже если не дотягиваетесь.
- Зажимать палочки в кулаке – враждебный жест, традиционный способ начинать войну.
- Неприлично класть палочки поперёк чашки.
- Перед тем как попросить добавку, следует положить палочки.



СПЕЦИФИКА РАБОТЫ МЕНЕЖДЕРА СУШИ-РЕСТОРАНА

- Если Вы с детства любите кулинарию, то эта профессия вам подходит. Начнем, кто такой менеджер ресторана и какие в него функции?
- Главная функция менеджера- руководить заведениями питания, что готовят и поставляют готовые блюда.
- Менеджер ресторана руководит своими подчиненными пищевого заведения и подчиняется своему директору.

Заработная плата менеджера ресторана зависит от заведения . Какая прибыль в ресторана, сколько он может принять клиентов, какой категории ресторан. А по этому и зарплата колеблется от 1000 – 6000 у. е.

ТОКИО-ХАУС

Токио-хаус это один из самых популярных ресторанов в Одессе, в котором качество обслуживания, блюда, и персонал держат высокую планку.





