
Ryz do sushi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7078 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 90 min.

2,5 filizanki ryżu,

2,5 filizanki wody.

Przyprawa:

4 łyżki lekkiego octu winnego,

3 łyżki cukru,

2,5 łyżeczki soli,

2 łyżki imbiru.

1. Ryz umyc, namoczyć na minimum 30 min., zalać wodą, ugotować według zwykłego

przepisu.

2. Przyprawy wymieszać w kubku.

3. Przenieść ryż do miski (nie może to być metalowe naczynie) i przy pomocy

płaskiej drewnianej łyżki rozluźnić go, mieszając od dna.

4. Polewając przyprawami ciepły ryż mieszać go nadal, aby całość przeszła dokładnie smakiem, aż się zrobi gąbczasty; gdyby przyprawa przestała się wchłaniać a ryż przestał lepić, przerwać wlewanie przyprawy.

5. Odstawić do wystygnięcia (w temp. pokojowej) pod ściereczką (nie wolno wkładać do lodówki). Tak przyrządzony ryż trzeba zuzyc w ciągu 24 godzin.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

widzę że ktoś tu zna się na sushi... hehe powiem krótko technika gotowania ryżu do sushi jest dużo bardziej skomplikowana niż "ugotować według zwykłego przepisu" wrzucamy ryż do zimnej wody na 1 szklanke ryżu półtorej wody (przedtem trzeba go 3 razy dokładnie wypłukać), potem doprowadzamy wodę do zagotowania i gotować 3 min, następnie przelozyc garnek na najmniejszy ogień i tak dusić 10 min a na koniec zestawic z ognia pod przykrywką cały czas i zostawic na 15 minut. zdjac przykrywke przykryc ściereczką i ostudzić. pozdrawiam

Nadesłał(a): sushi master <marcin_tanasiewicz@o2.pl> 2008-03-11 11:03:44