

# 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.



1



2



3



4

# 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.





