

Приготовление ролл

Работа ученицы 8 «В» класса
МОУ СОШ №9

Роговой Анжелики

Руководитель: Корощенко Л.М.

Цель работы

- Немного ознакомить с японской кухней.
- Научить готовить самые простые роллы.

Японская кухня

- **Японская кухня** — национальная кухня японцев. Отличается предпочтением натуральных, минимально обработанных продуктов, широким применением морепродуктов, сезонностью, характерными блюдами, специфическими правилами оформления блюд, сервировкой, застольным этикетом. Блюда японской кухни, как правило, являются ключевой достопримечательностью для туристов из других стран.

Часто используемые ингредиенты

- В японской кухне часто используемые продукты это:
- Рис
- Морепродукты
- Соя
- Фасоль
- Прочие растения
- Макароны изделия
- Мясо

Характерные блюда



Кацудон



Якитори



Японское карри



Суши

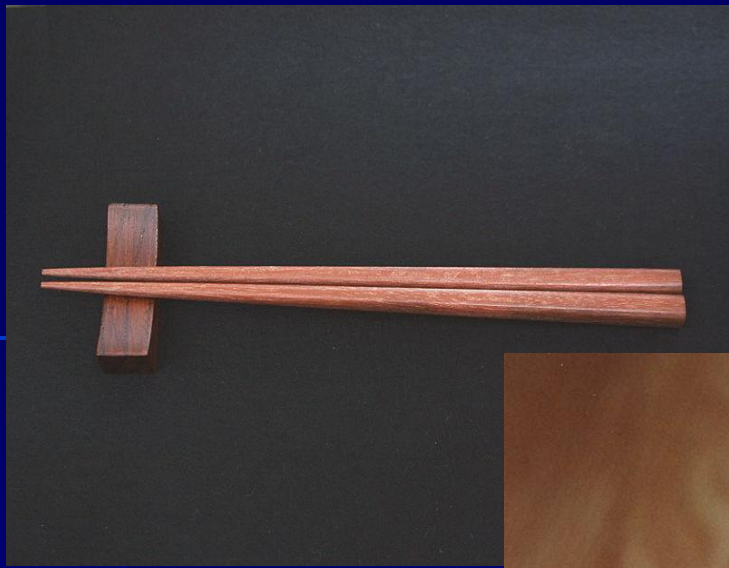
Сервировка

- **Посуда для японской кухни очень разнообразна, общей её чертой является стремление к изящности, эстетичному виду. Для тарелок, чаш, соусников придаётся особое значение удобству удержания посуды в одной руке, так как, в силу японского застольного этикета, эту посуду при еде принято держать в руках. Форма и расцветка японской посуды может быть самой разнообразной. Тарелки и соусники могут быть круглые, овальные, прямоугольные, ромбические, более сложных форм, имитирующих различные предметы, например, в форме лодки или листа дерева.**
- **Для японской посуды не существует понятия «столового сервиза», то есть специально подобранного полного набора однотипной посуды на определённое число персон; посуда может быть самой разной по форме, размерам и расцветке, её разнообразие является одним из элементов, формирующих характерный внешний вид японского стола. Тем не менее, выпускаются наборы столовых предметов, например, наборы для суши, состоящие из тарелки и соусника, выполненных в одном стиле, или набор пиал с чайником или без такового. Можно встретить в продаже и «японский столовый сервиз», но это уже — смесь японской посуды с европейскими традициями, для самой Японии нехарактерная.**

В основном в японской кухне применяется посуда и принадлежности следующих

ВИДОВ:

- Чашка для супа
- Миски
- Тарелки
- Деревянные подставки
- Палочки для еды
- Ложки
- Соусники
- Чайная посуда
- Кувшины, рюмки для саке
- Подставки



Техника приготовления хосёмаки (тонких роллов)

- Ингредиенты которые нам понадобятся:
- Рис для суши
- Суши нори
- Уксус рисовый для суши
- И начинка, в данном примере использовала мясо семги и кеты.



Приготовление:

- Разрезать лист водоросли нори вдоль пополам. Из каждой половинки получится по одному рулету. Разложить нори на бамбуковой циновке, блестящей стороной вниз, увлажнить руки небольшим количеством рисового уксуса.



Приготовление:

- Взять горсть риса и равномерным слоем выложить его поверх листа нори.



Приготовление:

- С помощью указательного пальца смазать рис посередине желаемым количеством рисового уксуса, двигаясь по направлению от середины



Приготовление:

- Вдоль слоя риса положить полоски мяса семги или кеты (как на картинке) или другую начинку. Приподнять один край бамбуковой циновки.



Приготовление:

- Придерживая циновку и начинку пальцами обеих рук, начать закатывать циновку вместе с листом нори, стараясь надавливать равномерно.



Приготовление:

- Продолжать формировать рулет, но теперь надавливать сильнее, чтобы уплотнить рис. Если нужно, повторить последний этап. Рис по всей длине рулета должен получиться плотным и ровным.



Приготовление:

- Вынуть рулет из циновки, положить его на разделочную доску и разрезать пополам.



Приготовление:

- Обычно из одного рулета получается 6 суши, Положить обе его половинки рядом и одновременно разрезать их на 3 части.

- Суши готовы. Теперь их можно употреблять с соевым соусом, маринованным имбирем или васаби.



**Приятного аппетита!
(Itadakimasu)**