



ДИПЛОМНА РОБОТА НА ТЕМУ:
СУШІ

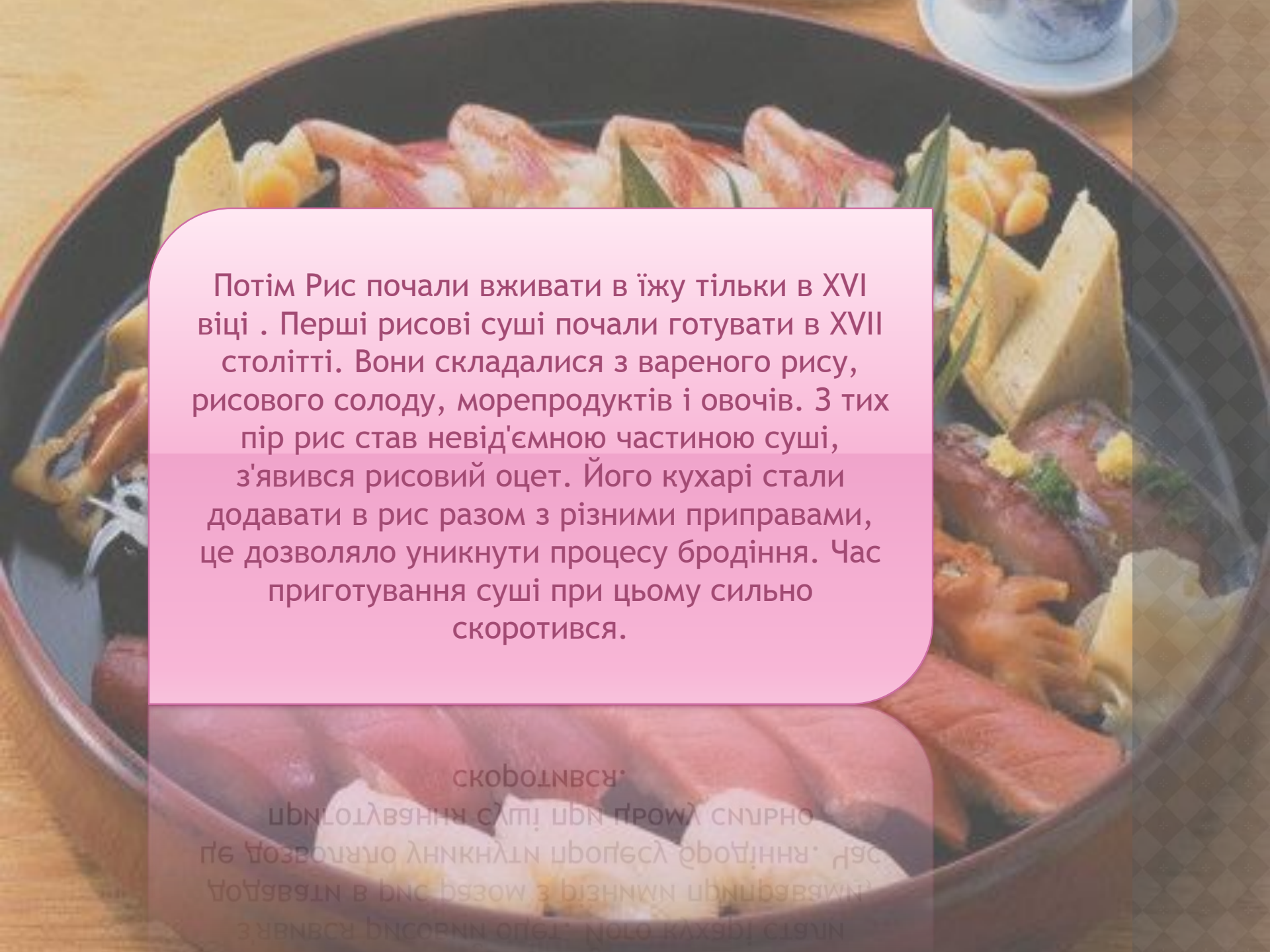
УЧНЯ ГРУПИ №318

ШОВКОВОГО МИКОЛИ

L/O/G/O

Вступ

Перші суші з'явилися в Південній Азії. Там варений рис почали використовувати для приготування і консервації риби. Рибу очищають і нарізають на маленькі шматочки. Потім її солили і змішували з рисом. Після цього на рибу клали каміння в якості преса. Це допомагало уникнути попадання повітря. Через декілька тижнів камені замінювали кришкою. Такий вид зберігання сирої риби отримав назву Наредзусі. Процес молочно - кислої ферментації рису і риби тривав кілька місяців. Це дозволяло рибі залишатися придатною для вживання в їжу весь рік.



Потім Рис почали вживати в їжу тільки в XVI віці . Перші рисові суші почали готувати в XVII столітті. Вони склалися з вареного рису, рисового солоду, морепродуктів і овочів. З тих пір рис став невід'ємною частиною суші, з'явився рисовий оцет. Його кухарі стали додавати в рис разом з різними приправами, це дозволяло уникнути процесу бродіння. Час приготування суші при цьому сильно скоротився.

скоротився:

приготування суші при цьому дозволяло уникнути процесу бродіння. Час додавати в рис разом з різними приправами з'явився рисовий оцет. Його кухарі стали


Види суші:

Нігірідзусі: (суші, зроблені за допомогою рук). Вони складаються з довгастої грудочки рису, спресованої долонями, невеликої кількості васабі і тонкого шматочка начинки, яка покриває рис (Нетан). Нігірі можуть також бути пов'язані тонкою смужкою норі.

Гункан-макі: (рулет-військовий корабель) овальної форми, спресований долонями рис (схожий на нігірідзусі) обрамлений по периметру смужкою норі для надання йому форми корабля. Він також начинений інгредієнтами, які властиві норі, наприклад, ікра, натто або, рідше використовуваний, салат з макаронів.

Використовуються сир з макрону.
наприклад, ікра, натто або, рідше
інгредієнтами, які властиві норі,
фобу кобасу. Він також начинений

сиром з макрону.



Макідзусі: (кручене суші). Суші у вигляді циліндра, зробленого за допомогою бамбукового килимка макісу. Зазвичай макідзусі закручені в норі, лист сухих водоростей, який покриває собою рис і начинку, але іноді може бути загорнутий в тонкий омлет. Макідзусі зазвичай розрізають на 6 або на 8 шматочків. Також називаються ролами.

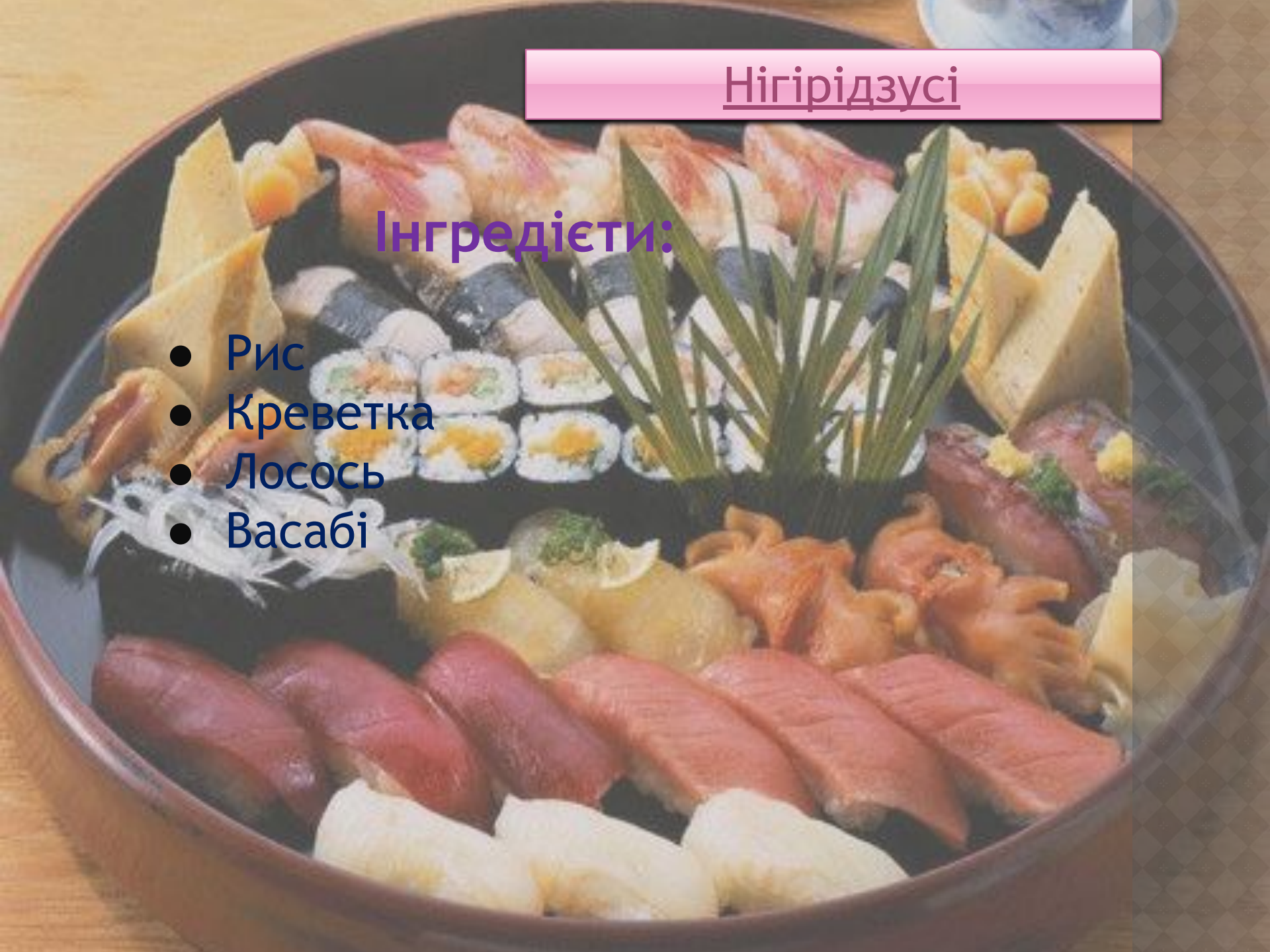
Футомакі: (великі рулети). Велике, циліндричної форми, суші, в якому норі зовні. Зазвичай футомакі товщиною в 3-4 см і шириною в 4-5 см. Найчастіше в них 2-3 види начинки, які вибрані через їх додаткового смаку і забарвлення.

Додаткового смаку і забарвлення.
2-3 види начинки, які вибрані через їх
смаку і товщиною в 3-4 см. Найчастіше в них
зовні. Зазвичай футомакі товщиною в 3-4
циліндричної форми, суші, в якому норі

Нігірідзусі

Інгредієти:

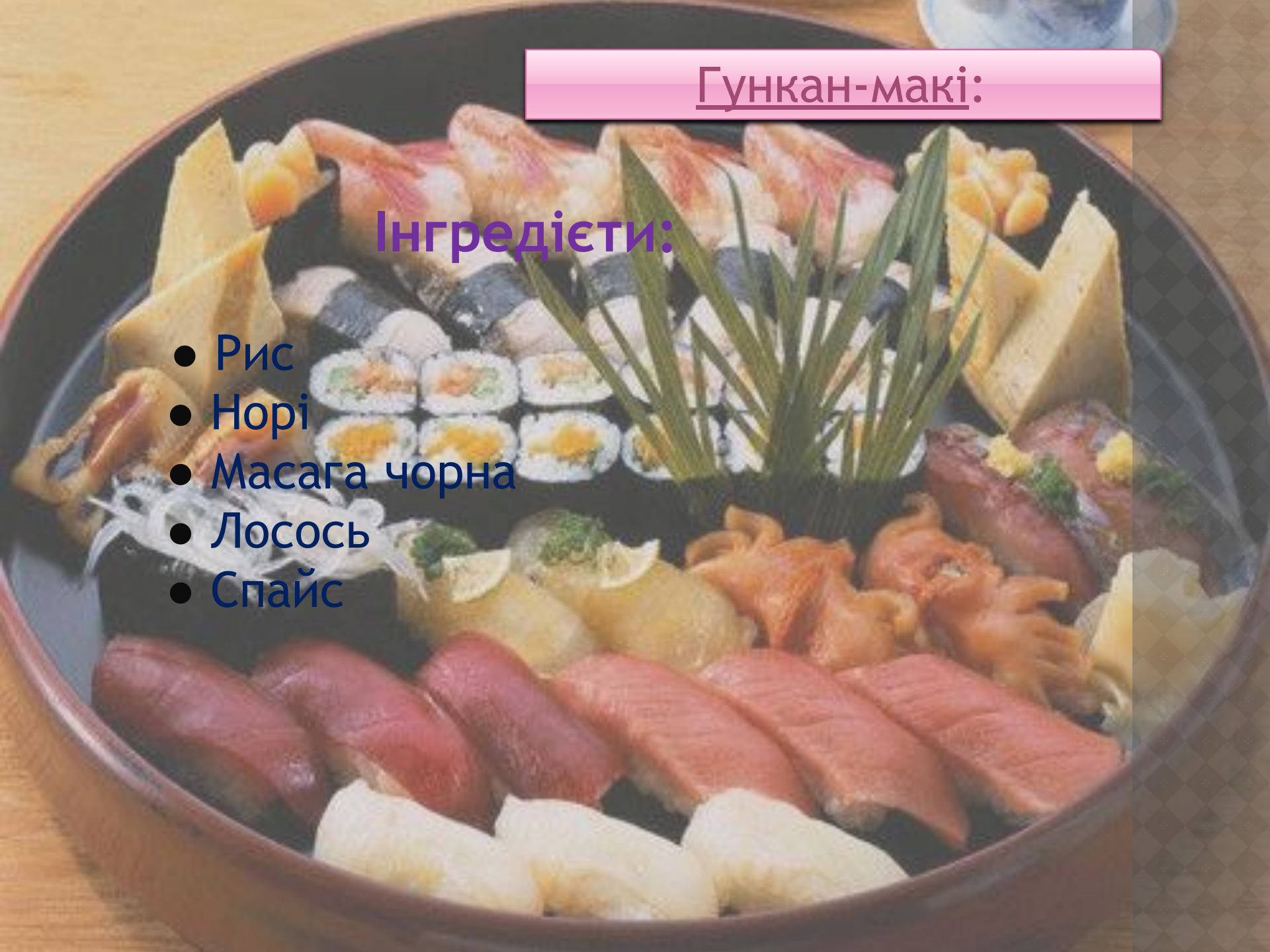
- Рис
- Креветка
- Лосось
- Васабі



Гункан-макі:

Інгредієты:

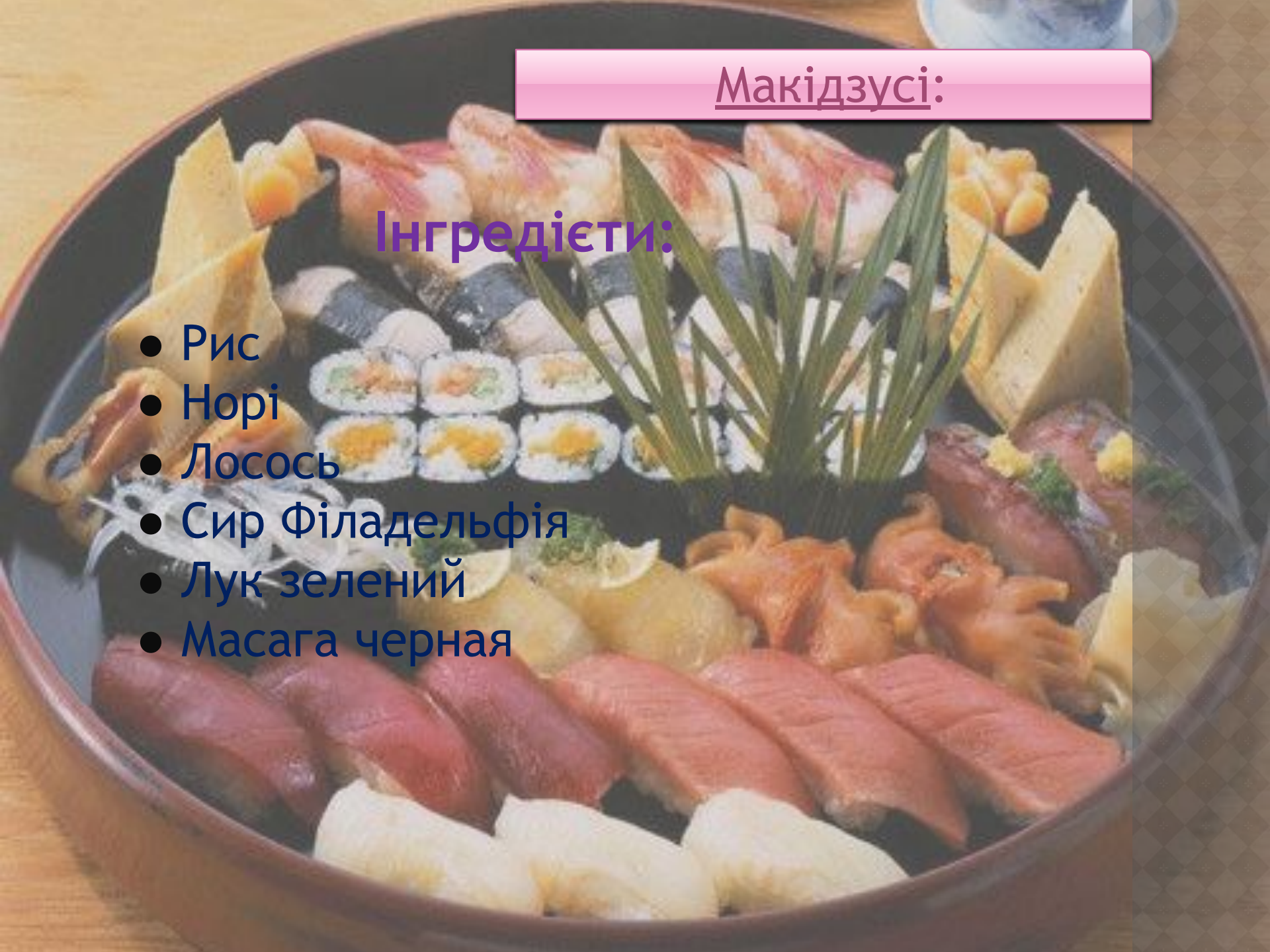
- Рис
- Норі
- Масага чорна
- Лосось
- Спайс



Макідзусі:

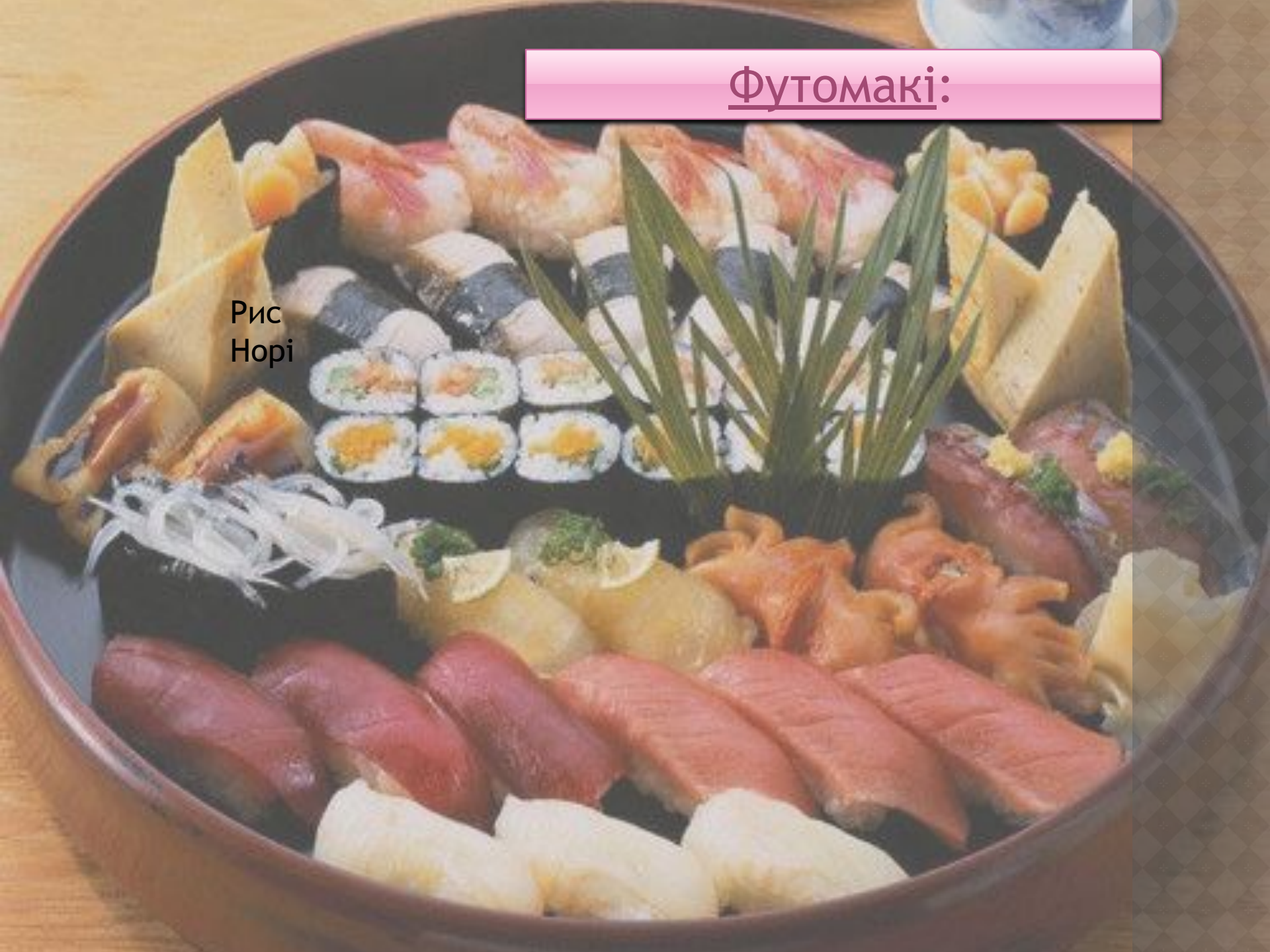
Інгредієти:

- Рис
- Норі
- Лосось
- Сир Філадельфія
- Лук зелений
- Масага черная



Футомакі:

Рис
Норі





- ПІДБІР ТЕХНОЛОГІЧНОГО
ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ

- Суші

