

Современные направления в приготовлении ролов



Классические суши

представляют собой продолговатые комочки из специально приготовленного суши-риса, приправленного речным хреном васаби, и накрытые ломтиком свежей рыбы или морепродукта.



Суши, завернутые в листы прессованных водорослей, называются роллами.

Слово ролл (roll) в английском языке значит «крутиться». Такое название было дано японским маки из-за того, что при приготовлении их скручивают.



История суши

- Родиной первоначальных суши были страны Южной Азии.
- Дело в том, что китайский иероглиф, обозначающий суши, переводится как «маринованная рыба». Более тысячи лет назад рис был не только одним из основных продуктов питания, но и главным средством сохранения рыбы. Свежая рыба нарезалась на маленькие кусочки, которые обильно засыпались солью и смешивались с рисом. Рис подвергался естественной ферментации, благодаря которой рыба не портилась в течение года. По мере необходимости ее доставали из смеси и подавали к столу, а ставший ненужным рис выбрасывали или использовали для маринования новых порций рыбы.
- Проходило несколько месяцев, в течение которых рыба бродила, и после этого она считалась готовой к употреблению. Несколько ресторанов в Токио все еще предлагают эти оригинальные суши, называемые narezushi, приготовленные из пресноводного карпа. У этого блюда настолько сильный и резкий запах, что он затрудняет идентификацию рыбы, из которой оно приготовлено.
- Только в шестнадцатом веке перебродивший рис из маринованной рыбы начали употреблять в пищу, и постепенно он превратился в главный и неотъемлемый компонент суши. Так из служебного компонента для маринования рыбы перебродивший рис превратился в основу нового блюда.
- Это было еще до 1900 года, когда один талантливый шеф-повар по имени Yohei решил отказаться от процесса гниения и подать суши в форме ставшей сейчас традиционной, то есть подал рыбу сырой. Новшество быстро приобрело популярность и тут же появилось два различных стиля приготовления. Kansai – из города Osaka, и стиль стиль Edo как назывался Токио до 1868 года, Kansai представлял собой приготовленный определенным образом рис, смешанный с другими ингредиентами, помещенный в красивые, съедобные формы-упаковки.
- Edo же представлял собой кусочек рыбы на маленьком комочке приправленного риса (нигири суши). Таким образом, суши сейчас выглядят так – на комочек риса положен тонкий ломтик филе свежей рыбы.
- Следующим этапом в развитии суши стало добавление в рис уксуса с приправами, сделавшее ненужной его продолжительную ферментацию. Уксус, обычно рисовый, перемешивали с подсоленной водой, иногда добавляли в него сахар, sake, мед и морские водоросли, а затем заливали этой смесью вареный рис, к которому добавляли рыбу, морепродукты, овощи и выдерживали некоторое время под прессом. Получившееся в итоге блюдо стало настолько популярным, что по всему Токио, стали открываться многочисленные магазины, закусочные и рестораны, в которых подавали разнообразные виды суши или продавали специально обработанный рис для самостоятельного приготовления суши дома.
С тех пор процесс приготовления суши, оставаясь в принципе неизменным, не перестает развиваться и совершенствоваться, пополняться новыми рецептами.



Хосомаки

Хосомаки. Это самые известные роллы, которые имеют очень маленький размер. Для приготовления используется совсем небольшой кусочек нори, рис и обычно всего один продукт для начинки.

Нори всегда находится снаружи рулетика, закрывая его. Такие роллы не так просто скрутить из-за того, что они должны получиться тонкими.

Могут иметь как круглую, так и квадратную форму. В качестве начинки обычно используются огурцы, рыба, сыр, такуан, различные морепродукты. Такие роллы дают возможность почувствовать простой, но насыщенный вкус каждого ингредиента.



Футомаки

Футомаки. Это большие роллы, которые могут иметь начинку из нескольких ингредиентов (как правило, более трех). Притом сушисты стараются брать такие продукты, которые в сочетании дадут не только хороший вкус, но и красивую цветовую гамму. Ингредиенты при приготовлении важно уложить плотно, чтобы между ними не было пустот. Иногда их разделяют, используя нори. Форма роллов может быть как круглая, так и квадратная или даже



**Урамаки (роллы
наизнанку)**

*Урамаки (роллы
наизнанку)
заворачиваются таким
образом что рис
оказывается саружи, а
начинка в центре,
завёрнутая в лист нори.
Такие роллы делаются
из маленького листа
нори или из половины
большого.*



- *Тэмаки (конусы, кулёчки) – из листов нори делается конус, который заполняется рисом и начинкой. Длина такого ролла около **10** сантиметров. Отличие этого типа от тонких роллов – только в форме*

Тэмаки



Нигиридзуси (суши, сделанные с помощью рук). Наиболее часто встречающийся вид суши. Рисовый пирожок смазанный васаби и креветкой или рыбой на нем

Нигиридзуси

福

福

業



Футомаки

Это подвид футомаки, так как получаются такие роллы очень крупными. Главное их отличие – красота за счет создания узоров благодаря использованию различных продуктов для начинки, уложенных определенным способом. Создавать такие роллы непросто – важно понимать, как ролл будет выглядеть в разрезе, и правильно укладывать начинку.



Гункан-маки. Овальной формы, спрессованный ладонями рис (похожий на нигиридзуси) обрамленный по периметру полоской нори с целью придать ему формы корабля

Гункан-маки

福

業



Урамаки

Урамаки.

Такие роллы не закрыты снаружи нори – рис остается обнаженным. Нори может находиться внутри и окружать собой начинку. Снаружи ролл обычно украшается рыбой, икрой, другими продуктами. Важно лишь, чтобы они сочетались друг с другом и с рисом, а сам рис получился достаточно клейким, иначе блюдо может рассыпаться.



Горячие роллы

Горячие роллы появились как раз в угоду европейцам. Да и считаются они более безопасными, нежели те, что приготовлены с использованием сырой рыбы, которую порой достаточно сложно достать в надлежащем качестве. Готовятся они по принципу урамаки или футомаки, но обязательно запекаются или обжариваются во фритюре. Получается оригинальный вкус. Также сюда можно отнести роллы в темпуре, то есть в кляре, имеющем хрустящую текстуру и неповторимый вкус. Готовые роллы обмакиваются в темпuru, а потом обжариваются в кипящем масле.



Свинг-роллы

В случае приготовления этих роллов нори заменяется рисовой бумагой. Такие роллы отличаются нежным вкусом и мягкостью. Готовить их можно по любой рецептуре, лишь заменяя нори на рисовую бумагу. Часто при приготовлении используются овощи и мясо. Такие роллы можно обжарить или запечь при желании.

Осидзуси
(прессованные суши) –
суши в виде брусочков,
сделанные с помощью
деревянного
приспособления,
называемого **осибако**.

В осабико слоями
помещается рис и
начинка, после чего всё
это спрессовывается и
нарезается на небольшие
кусочки.



↑ 田

Тирасидзуси – тарелка с рисом и различными морепродуктами.

Различают два типа таких тарелок:

Эдомаэ тирасидзуси

(суши в стиле Эдо) –

ингредиенты красиво укладываются поверх

Гомокудзуси (суши в стиле Кансай) – ингредиенты смешиваются с рисом.



- «**В чем разница между суши, сашими и нигири?**»
- **Сашими** — это просто мясо, подаваемое без каких-либо других ингредиентов. В сушах же напротив используют рис и другие ингредиенты (например, овощи), которые завернуты в лист или нори (водоросли) и нарезаны на кусочки.
- **Суши** могут предстать под видом маки (что означает ролл), где водоросли находятся снаружи, урамаки — где водоросли находятся внутри, а рис снаружи, или темаки — конусообразные суши, сворачиваемые вручную.
- **Нигири** — блюдо, находящееся где-то посередине между ними. Нигири — это сашими, которое подают на формованном прямоугольнике риса.
- Несмотря на то, что большинство сашими — это сырая рыба, некоторые сашими не сырые, а некоторые сашими — это и вовсе не рыба. Например, унаги — это приготовленный пресноводный угорь. Сашими также включает в себя другие виды морепродуктов, с которыми вы познакомитесь ниже.

Ингредиенты для суши

- Рис для суши

- Все виды суши состоят из базового ингредиента — специфически приготовленного риса, к которому добавляются другие ингредиенты
- *Суши* готовят из белого мелкозернистого японского риса, смешанного со специально сделанным соусом, приготовленным из рисового уксуса, сахара, соли.



- Нори называют прессованные листы морских водорослей, похожие на бумагу. Этот продукт в Японии является одним из самых популярных морских овощей. Процесс изготовления нори напоминает метод изготовления бумаги. В начале водоросли измельчают, после сушат и в итоге получают зеленые листы





Иба- главная скрипка в оркестре. Для истинных японских ролл обязательное условие – рыба должна быть свежей и цельной. Только океаническая рыба может быть использована в сыром виде как начинка для суши; речную рыбу, в которой могут присутствовать паразиты, всегда готовят.

Наиболее часто используемая рыба: **тунец, желтохвост, лосось**



Морепродукты

Часто используемые морепродукты: [кальмар](#), [осьми ног](#), [креветки](#), рыбная [икра](#), [морской ёж](#) и различные виды моллюсков. Однако, устрицы не используются при приготовлении суши, потому что их вкус не сочетается со вкусом риса.



• Овощи

Маринованный дайкон (такуан), различные маринованные овощи, квашеная соя, авокадо, огурец, спаржа, тофу, маринованная слива, сладкая кукуруза, смешанная с майонезом.

Яйца

• Яйца (в виде немного подслащённого, уложенного слоями омлета). Омлет традиционно готовится в прямоугольной сковороде и используется для формирования мешочка для риса и начинки. Составляющие японского омлета — соевый соус, яйца, японский майонез, сахар. При изготовлении суши тонкий, как лист бумаги, омлет может заменить лист нори.

• Одним из неотъемлемых ингредиентов практически любого рецепта суши является сливочный сыр. Самый распространённый и что используют это сыр «Филаделфья».

• Красное мясо



Приправы

Соевый соус

Как заменитель соли и одновременно приправу его подают готовым роллам.

Имбирь — это не просто специя. Его используют в различных продуктах, уничтожая вредные бактерии, а также нейтрализует несвежий запах. Вот почему он обязательно входит в состав блюд из сырой рыбы.



- **Рисовый уксус** — добавляется в рис для придания специфического вкуса.

Гари — маринованный имбирь.

— подобно васаби, относится к «горячим специям»: улучшает аппетит, усиливает кровоснабжение, усиливает пищеварение, нейтрализует пищевые токсины. К роллам подают маринованный имбирь, который играет в себе роль ароматной приправы и пикантности.

