SUSHİ HAKKINDA

Sushi bilinenin aksine "çiğ balık" değil, pirinç sirkesi ile hazırlanmış sushi pilavı yemeklerine verilen genel isimdir.
Japonların geleneksel yemeği olarak kabul edilen sushi, son yılların yükselen lezzet trendlerinden biri. Sushi'nin popülaritesi tüm dünyada hızla yükseliyor ve sushi kurallarına uygun olarak özenle hazırlanıyor. Japonlar arasında ise sushi ustası olmak geçmişten bugüne kadar mesleki bir onur olarak kabul ediliyor.

Temelde 4 çeşit sushi var:
Maki sushi aralarında en bilineni; malzemenin etrafına pirinç ve yosun sarılarak hazırlanıyor. Maki sushi hazırlarken kullanılan bambu yüzeye "makisu" adı veriliyor. Bambu Amerikan servislere şeffaf folyo sarıp kullanabilirsiniz.
Nigiri sushi yapımında ise yosun kullanılmıyor ve malzeme dogmdan pilavın üzerine koyuluyor.
Te maki elle yenilen külah şeklinde sushi'ye verilen isim.
Sashimi ise çiğ balık parçaları olarak biliniyor.

© lezzetler.com tarif no:61682 • adı:Sushi Hakkında • gönderen:Filiz Batmaz • indirme tarihi:17.05.2024 - 03:25