

Мастер класс.

"Роллы"

продукты:

нори(пласты из водорослей)

рис-300г

рисовый уксус-5мл

соевый соус-10мл

вассаби-2г

начинка: она может быть

разной - форель, крабовые палочки, икра



Приготовление:

1)Рис для роллов варят по особой технологии. На порции для трех-четырех человек хватит 300 г риса. Его нужно тщательно промыть, положить в дуршлаг и слить всю воду. Подождите, пока рис станет практически сухим, после этого можно приступать к варке. Воды должно быть немного больше, чем риса. Чтобы сварить 300 г риса, понадобится 350 мл воды. Зёрна кладут в холодную воду и доводят её до кипения на максимальном огне, потом пламя уменьшают и держат кастрюлю на плите еще 15 минут, накрыв крышкой. Затем кастрюлю снимают с огня и заворачивают в толстое полотенце еще

на 10 минут. Только после этого можно поднять крышку и посмотреть, что у вас получилось. Рис нужно переложить из кастрюли в какую-нибудь широкую миску, полить рисовым уксусом.



2) берем лист нори и смазываем лист рисовым уксусом



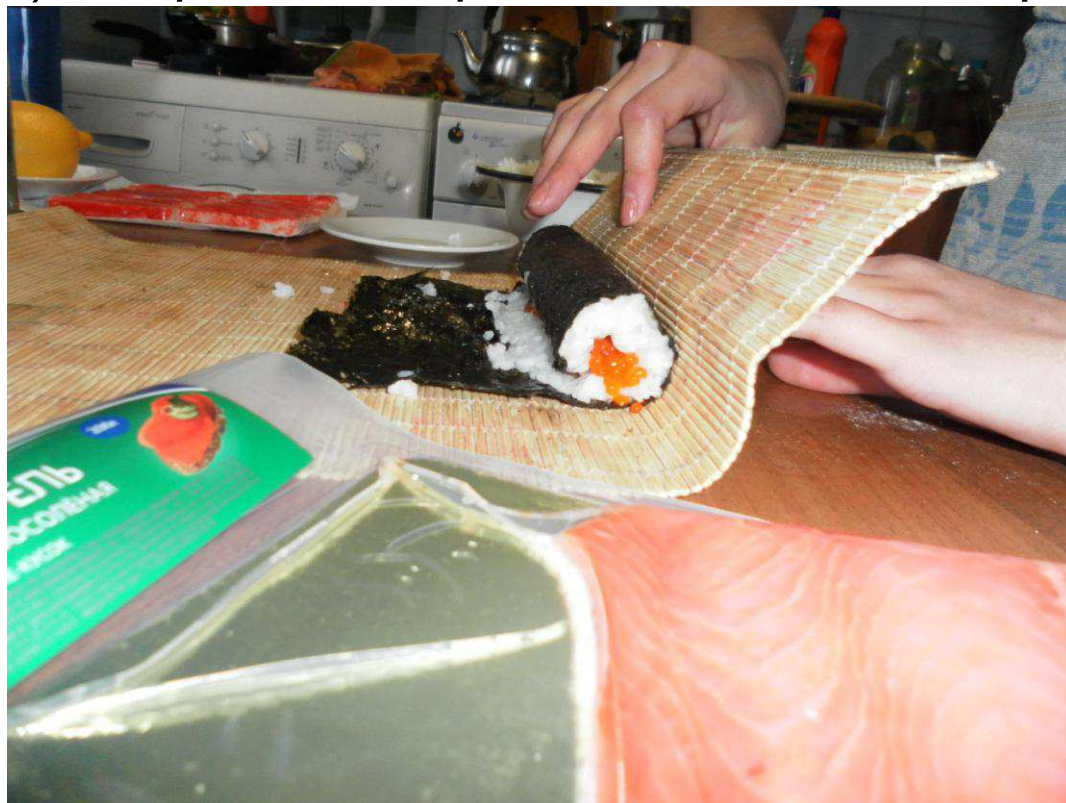
3) наносим равномерный слой риса до половины листа



4) выкладываем начинку



5) заворачиваем ролл с помощью коврика



6) через некоторое время разрезаем на одинаковые части получившийся ролл



7)можно подавать к столу с имбирем, вассаби и соевым соусом.

