



Рис для суші

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року

Ароматний, липкий і універсальний: рис для суші оптимально підходить не тільки до класичних ролів, але і до боулів, креативних страв ф'южн і сучасних перекусів.

Рис для суші

200 г Рис для суші

300 мл води

Приправлення

50 мл рисового оцту

2 ч. л. цукру

½ ч. л. солі

Рис для суші

Промити рис під холодною проточною водою до прозорості, злити воду. Помістити рис з водою в жаростійку форму, поставити на решітці в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 100 °C протягом приблизно 30 хвилин. Викласти рис для суші в миску.

Готування на парі 100 °C протягом 30 хв

Приправлення

Нагріти рисовий оцет, цукор та сіль у невеликій каструлі, помішуючи, щоб розчинити цукор та сіль. Змішати оцтовий соус із теплим рисом.





Аксесуари

Жаростійка форма об'ємом прибл. 1½ л

Решітка

Додаткова інформація

Складено

04.08.2025

