



Make Maki

SUSHI KIT

by  HOUSEVAG

RICETTARIO



KITCHEN Line
by  HOUSEVAG

URAMAKI GAMBERO IN TEMPURA



SHRIMP ONION

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, MAIONESE, CIPOLLA CARAMELLATA ESTERNA E PASTA KATAIFI



WEST

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, MAIONESE, PHILADELPHIA, CARCIOFO FRITTO ESTERNO E SALSA ROCOTO



OLIVE TUNA

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, MAIONESE, PHILADELPHIA, CARPACCIO DI TONNO ESTERNO SCOTTATO, JALAPEÑO E PATÈ DI OLIVE NERE



EBITEN SBAGLIATO

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, MAIONESE, PHILADELPHIA, JULIENNE DI PATATA FRITTA E SALSA TERIYAKI



DRAGON ROLL

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, MAIONESE, CARPACCIO DI AVOCADO ESTERNO, CIPOLLA FRITTA, SPICY CREAM E SALSA TERIYAKI



ASTICE GRATIN

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, AVOCADO, CARPACCIO DI AVOCADO ESTERNO, TARTARE DI ASTICE GRATINATA, MAIONESE, SPICY CREAM E SALSA TERIYAKI



GRILL TUNA

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, CARPACCIO DI TONNO SCOTTATO ESTERNO, SPICY CREAM E SALSA JALAPEÑO



MAMBA

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, AVOCADO, CARPACCIO DI GAMBERO ARGENTINO ESTERNO CON PICO DE GALLO E OLIO EVO



BAMBI

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, CARPACCIO DI SALMONE ESTERNO, PASTA KATAIFI, SPICY CREAM E SALSA TERIYAKI



CALICRUNCH

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, CRUNCH ESTERNO E SALSA TERIYAKI



BLOSSOM

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, CARPACCIO DI SALMONE SCOTTATO ESTERNO, TEMPURA DI FIORI DI ZUCCA, TOBIKO, MAIONESE E SALSA TERIYAKI



TROPICAL

GAMBERO IN TEMPURA, SESAMO, DADOLATA DI GAMBERO IN TEMPURA CON SPICY CREAM, TOBIKO, ERBA CIPOLLINA, SALSA AL MANGO, SALSA TERIYAKI E SALSA SRIRACHA

URAMAKI SALSA TOI



GUADALUPE

TONNO SOTT'OLIO, SESAMO, CARPACCIO DI AVOCADO ESTERNO E SALSA MAYO MISO



NEW LIMA

TONNO SOTT'OLIO, SESAMO, CARPACCIO DI SALMONE SCOTTATO ESTERNO CON OLIO EVO E SPICY CREAM



GIORGI

TONNO SOTT'OLIO, SESAMO, SURIMI IN TEMPURA ESTERNO, TOBIKO ROSSO, JALAPEÑO, CIPOLLOTTO E SALSA MAYO MISO



CRAB TUNA

TONNO SOTT'OLIO, SESAMO, SURIMI IN TEMPURA ESTERNO E SPICY CREAM

URAMAKI SALMONE



NIKKI

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, CARCIOFO FRITTO ESTERNO, SPICY CREAM E SALSA TERIYAKI



SALMAO

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, CARPACCIO DI SALMONE ESTERNO SCOTTATO E SALSA TERIYAKI



ALMOND TARTARE

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, SCAGLIE DI MANDORLE ESTERNE, SPICY CREAM E SALSA TERIYAKI



KITI

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, CARPACCIO DI SALMONE ESTERNO, PASTA KATAIFI, CIPOLLA CAMELLATA



SPICY SALMON

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, TARTARE DI SALMONE ESTERNA, NACHOS, GRANELLA DI PISTACCHIO, JALAPEÑO, SPICY CREAM, SALSA SRIRACHA E SALSA TERIYAKI



MIAH

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, CARPACCIO DI SALMONE SCOTTATO ESTERNO CON CRUNCH, SPICY CREAM E SALSA TERIYAKI



MEXI

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, TARTARE DI SALMONE ESTERNA E SPICY CREAM



LIGHT TRUFFLE

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAMO, TARTARE DI SALMONE ESTERNA CON TARTUFO, ERBA CIPOLLINA E TOBIKO

URAMAKI WHITE



WHITE LIMÉ

TEMPURA DI PESCE BIANCO, TARTARE DI RICCIOLA ESTERNA MARINATA CON SALE, OLIO EVO, ZESTE DI LIMONE E JALAPEÑO



SUNSET

TEMPURA DI PESCE BIANCO, CARCIOFI FRITTI ESTERNI E SALSA MAYO MISO



COD

TEMPURA DI PESCE BIANCO, CON TEMPURA DI PESCE BIANCO ESTERNA, ARANCIA A PEZZI, MAIONESE E SALSA AL MANGO

URAMAKI PINK



PINK ALMOND

RISO SUSHI CON BARBABIETOLA, AVOCADO, INSALATA GENTILE, TARTARE DI SALMONE ESTERNA CON SCAGLIE DI MANDORLE, SPICY CREAM E SALSA TERIYAKI



PINK VEGAN

RISO SUSHI CON BARBABIETOLA, AVOCADO, INSALATA GENTILE, JULIENNE DI CAROTE FRITTE, SCAGLIE DI MANDORLE ESTERNE CON SALSA DI PATATE VIOLA



PINK OCTOPUS

RISO SUSHI CON BARBABIETOLA, AVOCADO, INSALATA GENTILE, CARPACCIO DI POLPO ESTERNO CON DADOLATA DI POMODORINI, PHILADELPHIA SALSA YUZU MISO



PINK SALMON

RISO SUSHI CON BARBABIETOLA, AVOCADO, INSALATA GENTILE, CARPACCIO DI SALMONE ESTERNO, JULIENNE DI CAROTE IN TEMPURA ESTERNA E SALSA TERIYAKI



PINK VEGGIE

RISO SUSHI CON BARBABIETOLA, AVOCADO, INSALATA GENTILE, ASPARAGO IN TEMPURA ESTERNO E SALSA YUZU MISO



LAOS

RISO SUSHI CON BARBABIETOLA, AVOCADO, INSALATA GENTILE, TARTARE DI RICCIOLA ESTERNA MARINATA CON SALE, OLIO EVO E ZESTE DI LIMONE

URAMAKI TONNO CRUDO



SPICY TUNA

TARTARE DI TONNO, INSALATA GENTILE, SESAMO, JALAPEÑO ESTERNO CON CIPOLLOTTO, CRUNCH, TOBIKO E SALSA KIMCHI



AVO TUNA

TARTARE DI TONNO, SESAMO, INSALATA GENTILE, CARPACCIO DI AVOCADO ESTERNO CON TOBIKO E SPICY CREAM



HOT CHILI TUNA

TARTARE DI TONNO, SESAMO, INSALATA GENTILE, NACHOS ESTERNI CON JALAPEÑO, SPICY CREAM, SALSA JALAPEÑO E SALSA TERIYAKI

COME CUCINARE IL RISO PER SUSHI

PREPARAZIONE:

20 MINUTI

COTTURA:

20 MINUTI

INGREDIENTI

500 G RISO PER SUSHI

600 ML ACQUA

80 ML ACETO DI RISO

40 G ZUCCHERO

6 G SALE

DIFFICOLTÀ:

BASSA

PORZIONI:

6-8 PERSONE

PREPARAZIONE

COME CUCINARE IL RISO PER SUSHI

1. PER PRIMA COSA DOVRETE SCIACQUARE ABBONDANTEMENTE IL RISO SOTTO L'ACQUA CORRENTE, IN MODO DA ELIMINARE TUTTO L'AMIDO. DOVRETE FARE QUESTA OPERAZIONE PER 6-7 VOLTE, FINO A QUANDO L'ACQUA RACCOLTA NELLA CIOTOLA RISULTI TRASPARENTE.

2. SCOLATE IL RISO E LASCIATELO NELLO SCOLAPASTA PER 15 MINUTI.



3. TRASCORSO IL TEMPO, METTETE IL RISO PER SUSHI IN UNA PENTOLA E AGGIUNGETE L'ACQUA, IN MODO CHE L'ACQUA LO RICOPRA DEL TUTTO. COPRITE CON UN COPERCHIO E PORTATE L'ACQUA AD EBOLLIZIONE.

IL RISO DOVRÀ CUOCERE CON IL COPERCHIO FINCHÈ L'ACQUA NON VIENE ASSORBITA DAI CHICCHI E NON DOVRETE MAI TOGLIERE IL COPERCHIO NÈ MESCOLARLO.

4. UNA VOLTA RAGGIUNTO IL BOLLIRE, METTETE LA FIAMMA MODERATA (MEDIA) E LASCIATE BOLLIRE PER 5 MINUTI, SENZA TOGLIERE IL COPERCHIO.

5. POI ABBASSATE LA FIAMMA AL MINIMO E PROSEGUITE LA COTTURA PER ALTRI 10 MINUTI.

6. IN SEGUITO, TOGLIETE LA PENTOLA DAL FUOCO, SEMPRE CON IL SUO COPERCHIO E LASCIATE RIPOSARE PER ALTRI 10 MINUTI.

COME CONDIRE IL RISO PER SUSHI

1. NEL FRATTEMPO PREPARATE IL CONDIMENTO PER IL RISO (SUSHIZU). METTETE IN UN PENTOLINO L'ACETO DI RISO, LO ZUCCHERO E IL SALE E SCALDATE IL TUTTO A FUOCO BASSO, MESCOLANDO PER QUALCHE MINUTO FINCHÈ ZUCCHERO E SALE NON SI SARANNO SCIOLTI. L'ACETO DI RISO È IMPORTANTE, SE NON LO TROVATE, POTETE UTILIZZARE L'ACETO DI MELE.

2. ROVESCIATE IL RISO NEL CONTENITORE DI LEGNO (HANGIRI). SE NON CE L'AVETE (COME ME) UTILIZZATENE UNO DI VETRO O PORCELLANA. NON DI METALLO O PLASTICA.

3. VERSATE IL CONDIMENTO TIEPIDO SOPRA IL RISO E CON UNA SPATOLINA PIATTA (HAMOJI) MUOVETE IL RISO "DI TAGLIO" SENZA SCHIACCIARLO. DOVRETE SOLO AMALGAMARE IL CONDIMENTO CON IL RISO E FARLO RAFFREDDARE. UTILIZZATE UN PIATTINO CHE UTILizzerete COME FOSSE UN VENTAGLIO, PER FAR RAFFREDDARE MEGLIO IL RISO E FAR EVAPORARE L'ACETO.



4. COPRITE IL RISO CON UN PANNINO INUMIDITO DI ACQUA FREDDA, PER NON FAR SECCARE IL RISO. IO HO UTILIZZATO DELLA CARTA DA FORNO BAGNATA E STRIZZATA. AVVOLGETE TUTTO IL RISO, FACENDO UNA SPECIE DI PACCHETTO E LASCIATE RIPOSARE PER 10 MINUTI.

POTETE PREPARARE ANCHE IL RISO LA MATTINA E UTILIZZARLO AL POMERIGGIO. QUANDO LO UTILizzerETE, PRELEVATE LA QUANTITÀ CHE VI SERVE E POI COPRITE SUBITO CON IL PANNINO UMIDO.



ORA CHE AVETE VISTO COME CUOCERE IL SUSHI, NON VI RESTA CHE PREPARARE IL RESTO. CON QUESTE DOSI VI VENGONO CA. 8 ROTOLINI DI SUSHI DA DIVIDERE POI IN 6 PEZZI. PREPARARE SEMPRE LE STRISCE DI AVOCADO O ALTRE VERDURE PRIMA DI INIZIARE A PREPARARE I ROTOLINI DI SUSHI E CHE IL PESCE CRUDO DEVE ESSERE SEMPRE FRESCHISSIMO E "ABBATTUTO", CIOÈ CONGELATO ALLA TEMPERATURA TRA 1 -20 E 1 -30 GRADI PER 24-48 ORE. QUESTO TRATTAMENTO CONSENTE DI UCCIDERE L'ANISAKIS, IL PARASSITA CHE PUÒ ANNIDARSI NEL PESCE. PER QUESTO MOTIVO È MEGLIO RIVOLGERVI AL VOSTRO PESCIVENDOLO DI FIDUCIA, IN MODO DA NON CORRERE RISCHI DI NESSUN TIPO.

TIPI DI SUSHI FATTO IN CASA

NIGIRI IL NIGIRI È UNA SPECIE DI POLPETTINA DI RISO ALLUNGATA E RICOPERTA CON UNA FETTINA SOTTILE DI PESCE CRUDO OPPURE GAMBERI O VERDURE.

HOSOMAKI L'HOSOMAKI È COMPOSTO DA UN ROTOLO DI ALGA NORI, RISO E SOLO UN INGREDIENTE A SCELTA.

URAMAKI L'URAMAKI È UN ROTOLINO PREPARATO CON IL RISO ALL'ESTERNO E ALL'INTERNO L'ALGA NORI E ALTRI INGREDIENTI. IL CALIFORNIA MAKI O CALIFORNIA TAO O CALIFORNIA ROLL E IL PHILADELPHIA MAKI SONO URAMAKI.

FUTOMAKI IL FUTOMAKI È COMPOSTO DA UN ROTOLO DI ALGA NORI, RIPIENO CON RISO E ALMENO 4 INGREDIENTI TRA VERDURE E PESCE CRUDO. IN GENERE È DI DIMENSIONI PIÙ GRANDE RISPETTO ALL'URAMAKI.

TEMAKI IL TEMAKI È FORMATO DA UN CONO, FATTO CON ALGA NORI, RISO E INGREDIENTI A SCELTA.

ONIGIRI GLI ONIGIRI SONO DELLE POLPETTE DI RISO TRIANGOLARI FARCITE E DECORATE CON ALGA NORI

GUNKAN MAKI I GUNKAN MAKI SONO DELLE POLPETTINE DI RISO AVVOLTE IN ALGA NORI, RICOPERTE DA TOBIKO (UOVA DI PESCE VOLANTE) O UOVA DI LOMPO (TIPO CAVIALE) OPPURE UNA SALSINA DI SALMONE PICCANTE (GUNKAN SPICY SALMON) OPPURE TONNO ROSSO (GUNKAN SPICY MAGURO).

SUSHI VEGETARIANO IL SUSHI VEGETARIANO È UNA VERSIONE SENZA PESCE CON UN RIPIENO DI AVOCADO O CETRIOLO O BARBABIETOLA O CAROTA.

COME PREPARARE LA TEMPURA

PREPARAZIONE:

20 MINUTI

COTTURA:

10 MINUTI

INGREDIENTI

300 GR ACQUA GASSATA GHIACCIATA

100 GR FARINA DI RISO

100 GR FARINA 00

Q.B. GHIACCIO

Q.B. OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

DIFFICOLTÀ:

MEDIA

PORZIONI:

6-8 PERSONE

PREPARAZIONE

COME CUCINARE IL RISO PER SUSHI

1. VERSATE LA FARINA 00 E QUELLA DI RISO IN UNA CIOTOLA MESCOLATE E TRASFERITE LA CIOTOLA IN UN CONTENITORE PIÙ GRANDE CHE AVRETE RIEMPIUTO DI CUBETTI DI GHIACCIO

2. UNITE L'ACQUA FRIZZANTE GHIACCIATA E MESCOLATE MOLTO BREVEMENTE CON UNA FRUSTA O UNA FORCHETTA, NON DOVRETE OTTENERE UNA PASTELLA LISCIA, BENSÌ GRUMOSA.



3. VERSATE L'OLIO DI SEMI IN UN WOK O IN UNA PADELLA DAI BORDI ALTI E PROTATELO A UNA TEMPERATURA DI 170°-180°. SE NON POSSEDETE UN TERMOMETRO, POTETE VERIFICARE LA TEMPERATURA FACENDO CADERE UNA GOCCIA DI PASTELLA NELL'OLIO: SE AFFONDA PER METÀ E POI VIENE SUBITO A GALLA VUOL DIRE CHE L'OLIO È PRONTO PER FRIGGERE.

4. INTINGETE I PEZZI DI VERDURA E GAMBERI, PRECEDENTEMENTE PREPARATI NELLA PASTELLA LASCIANDO SCIVOLARE QUELLA IN ECCESSO, POI IMMERGETELI NELL'OLIO BOLLENTE II E FRIGGETE PER 1-2 MINUTI.

PER OTTENERE UN RISULTATO PIÙ VOLUMINOSO POTETE PRENDERE UN PO' DI PASTELLA CON LE DITA E LASCIARLA CADERE DIRETTAMENTE SOPRA I GAMBERI COSÌ DA FORMARE DELLE ESCRESCENZE CROCCANTI. MAN MANO CHE SARANNO PRONTI, RIMUOVETE I GAMBERI DALL'OLIO E TRASFERITELI SU CARTA ASSORBENTE.

LA PASTELLA NON DOVRÀ COLORIRSI DURANTE LA FRITTURA MA DOVRÀ RISULTARE ANCORA BIANCA.



COME PREPARARE LA PASTA KATAIFI

PREPARAZIONE:

30 MINUTI

COTTURA:

20 MINUTI

INGREDIENTI

50 GR DI FARINA 00 DEBOLE PER DOLCI
22 GR DI AMIDO DI MAIS O MAIZENA
1 PIZZICO DI SALE
8 GR DI OLIO DI SEMI DI ARACHIDI
85 GR DI ACQUA

DIFFICOLTÀ:

BASSA

PORZIONI:

6-8 PERSONE

PREPARAZIONE

COME CUCINARE IL RISO PER SUSHI

1. MESCOLATE IN UNA PICCOLA TERRINA LA FARINA, L'AMIDO IL PIZZICO DI SALE, L'OLIO E INFINE L'ACQUA. MESCOLATE MOLTO ACCURATAMENTE CON UNA FRUSTA IN MODO CHE NON CI SIANO PIÙ GRUMI. VOLENDO PASSATE LA PASTELLA ATTRAVERSO UN COLINO A MAGLIE STRETTE PER ASSICURARVI CHE NON CI SIANO GRUMI.

2. POSIZIONATE LA PADELLA SU UN FORNELLO MEDIO E FATELA SCALDARE BENE SU FUOCO VIVACE, POI ABBASSATE IL FUOCO A MEDIO BASSO.

3. PRENDETE UNA SACCA DA PASTICCERE. INFILATE LA PUNTA IN UNA TAZZA DI QUELLE ALTE E STRETTE E RISVOLTATE I BORDI DELLA SACCA SUI BORDI DELLA TAZZA. VERSATE LA PASTELLA ALL'INTERNO DELLA SACCA E CHIUDETELA SOPRA GIRANDOLA SU SE STESSA. CON UNA FORBICE TAGLIATE LA PUNTA DELLA SACCA DA PASTICCERE IN MODO DA AVERE UN'APERTURA QUANTO PIÙ PICCOLA POSSIBILE. L'APERTURA DEVE ESSERE MASSIMO IMM.

4. AVVICINATEVI ALLA PADELLA E TENENDO IN MANO LA SACCA DISEGNATE VELOCEMENTE CON LA PASTELLA UNA SPIRALE SULLA PADELLA PARTENDO DAL CENTRO E MUOVENDOVISI VERSO I BORDI. ATTENDETE CIRCA DUE SECONDI DOPODI CHÉ CON UNA SPATOLA AVVICINATE I FILI DELLA SPIRALE E TRASFERITE SU UN PIATTO PULITO. PROCEDETE COSÌ FINO AD ESAURIMENTO DELLA PASTELLA.



COME PREPARARE LA SALSA TERIYAKI

PREPARAZIONE:

10 MINUTI

DIFFICOLTÀ:

BASSA

INGREDIENTI

120 ML D SALSA DI SOIA
2 CUCCHIAI DI MIRIN (SAKÈ DOLCE)
1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO
2 CUCCHIAI DI SAKE

LA SALSA TERIYAKI È UNA SALSA GIAPPONESE A BASE DI SOIA E ALTRI POCHI INGREDIENTI. FACILE DA PREPARARE, LA SI PUÒ UTILIZZARE PER MARINARE O A COMPLETAMENTO DI PRIMI E SECONDI A BASE DI RISO, CARNE, PESCE O VERDURA. ESISTONO DIVERSE VARIANTI DI QUESTA SALSA SAPORITA, ALCUNE PREVEDONO L'AGGIUNTA DI ZENZERO GRATTOGGIATO, ALTRE DI MIELE O BRODO.

PREPARAZIONE

PRE PREPARARE QUESTA SALSA BASTA SEMPLICEMENTE RIUNITE TUTTI GLI INGREDIENTI IN UN PENTOLINO E PORTATE A EBOLLIZIONE. DOPO QUALCHE MINUTO DI COTTURA LA SALSA TERIYAKI SARÀ PRONTA PER ESSERE UTILIZZATA COME MARINATURA O CONDIMENTO.

COME PREPARARE LA SALSA SRIRACHA

PREPARAZIONE:

20 MINUTI

COTTURA:

20 MINUTI

INGREDIENTI

400 GR PEPERONCINI ROSSI THAI

50 GR PEPERONCINI JALAPENO

50 GR PEPERONCINI HABANERO

3 SPICCHIO DI AGLIO

3 CUCCHIAI DA TAVOLA ZUCCHERO DI CANNA

DIFFICOLTÀ:

BASSA

PORZIONI:

4 PERSONE

PREPARAZIONE

1. TOGLIETE IL PICCIOLO DAI PEPERONCINI E AGGIUNGETELI NEL CONTENITORE DEL TRITATUTTO.
2. AGGIUNGETE NEL TRITATUTTO GLI SPICCHI D'AGLIO E FRULLATE.
3. AGGIUNGETE QUINDI LO ZUCCHERO DI CANNA, IL SALE E L'ACQUA. FRULLATE IL TUTTO. SE USATE QUANTITÀ MAGGIORI DI PEPERONCINO, AGGIUNGETE ALTRA ACQUA SE IL COMPOSTO VI SEMBRA ANCORA DENSO.
4. TRASFERITE IL COMPOSTO IN UNA CIOTOLA, COPRITE CON DELLA PELLICOLA TRASPARENTE E LASCIATE FERMENTARE PER 4-5 GIORNI IN UN LUOGO NON CALDO E BUIO, MESCOLANDO I PEPERONCINI ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO.



5. TRASCORSI 5 GIORNI, RIPRENDETE I PEPERONCINI E PASSATELI IN UN PASSATUTTO, QUINDI SETACCIATE LA SALSA PER ELIMINARE ANCHE GLI ULTIMI RESIDUI DI POLPA E SEMI.
6. A QUESTO PUNTO AGGIUNGETE L'ACETO, QUESTO SERVIRÀ A FERMARE LA FERMENTAZIONE E A DARE PIÙ GUSTO ALLA SALSA.
7. ARRIVATI A QUESTO PUNTO DOVRETE ADDENSARE LA SALSA E POTRETE PROCEDERE IN DUE MODI: RIDUCENDOLA SUL FUOCO ALTERANDO LEGGERMENTE IL SAPORE FINALE DELLA SALSA OPPURE AGGIUNGENDO 2-4 G DI XANTANA PER OGNI LITRO DI SALSA E FRULLANDO NUOVAMENTE.

PRIMA DI IMBOTTIGLIARLA FATE RIPOSARE UN PO' LA SALSA.

8. IMBOTTIGLIATE LA SRIRACHA PREFERIBILMENTE IN BOTTIGLIE CON VETRO SCURO E CONSUMATELA A VOSTRO PIACIMENTO.



VOCABOLARIO SUSHI

TIPI DI SUSHI:

- CHIRASHI — VARI TIPI DI PESCE SERVITI IN UNA CIOTOLA DI RISO GOHAN
- DONBURRI — DONBURRI È COME IL CHIRASHI MA CON UN SOLO TIPO DI PESCE A SCELTA.
- FUTOMAKI — ARROTOLATO DI SUSHI CON MOLTI INGREDIENTI ALL'INTERNO, OGNI PEZZO È MOLTO GRANDE.
- GUNKAN NIGIRI — UN TIPO DI NIGIRI CHE CONTIENE GLI INGREDIENTI COME UNA BARCA, DI SOLITO SI ORDINA CON TOBIKO, O IKURA UNI.
- HOSOMAKI — PICCOLI ARROTOLATI CON ALGA NORI SULLA PARTE ESTERNA.
- MAKI—SUSHI ROLLS — CE NE SONO MOLTI TIPI: MAKI, FUTOMAKI, HOSOMAKI, TEMAKI, URAMAKI, ECC
- NIGIRI SUSHI — PEZZI DI PESCE SU POLPETTINE DI RISO GOHAN.
- SASHIMI — FETTE DI PESCE CRUDO, COTTO O IN SALAMOIA IN 3-5 PEZZI.
- TEMAKI — ARROTOLATO A FORMA DI CONO, DA MANGIARE CON LE MANI.
- URAMAKI — ROLL CON ALGA ALL'INTERNO.

INGREDIENTI DEL SUSHI:

- AMA EBI — GAMBERETTI CRUDI
- ANAGO — ANGUILLA DI ACQUA DOLCE
- AWABI — ABALONE
- EBI — GAMBERETTI LESSATI
- FUGU — PESCE PALLA. QUESTO PESCE PUÒ ESSERE MORTALE SE NON VIENE PREPARATO CORRETTAMENTE DALLO CHEF. IL FUGU CONTIENE UNA PERICOLOSA NEUROTOSSINA CHE, SE INGERITA, CAUSERÀ LA PARALISI E LA MORTE IN 15 MINUTI.
- GARI — ZENZERO ROSA AFFETTATO SOTTILMENTE, SERVITO IN OGNI SUSHI. GARI È RITENUTO UN ANTIBATERICO, DA MANGIARE TRA UN PEZZO E L'ALTRO..
- GOMA — SEMI DI SESAMO (NERO O BIANCO)
- HIRAME — IPOGLOSSO
- HOKKIGAI — ARSELLA
- HOTATEGAI — CAPPASANTA
- IKA — CALAMARI
- IKURA — SALMONE
- KAJIKI — PESCE SPADA
- KANI — GRANCHIO
- KATSUO — TONNO
- MAGURO — TONNO ROSSO
- NORI — ALGA UTILIZZATA COME INVOLUCRO SUSHI IN ROTOLI.
- SABA — SGOMBRO
- SAKE — SALMONE (FRESCO O AFFUMICATO) PRONUNCIATO DIVERSO DA QUELLO DEL VINO DI RISO (SAKÉ).
- SHISO — MENTA GIAPPONESE.
- SHIRO MAGURO — TONNO BIANCO.
- SUZUKI — BRANZINO
- TAI — ORATA
- TAKO — PIOVRA
- TAMAGO — FRITTATA DOLCE A BASE DI UOVA.
- TOBIKO — UOVA DI PESCE VOLANTE.
- TORO — VENTRESCA DI TONNO.
- UNAGI — ANGUILLA AFFUMICATA IN UNA SALSA DOLCE.
- UNI — UOVA DI RICCIO DI MARE..
- WASABI — RAFANO GIAPPONESE.

COME IMPUGNARE LE BACCHETTE

PRENDI IN MANO LA PRIMA BACCHETTA E POSIZIONALALA TRA POLLICE E MEDIO. TIENI LA MANO RIGIDA PER AVERE UNA PRESA MIGLIORE. LASCIA CHE LA PARTE FINALE DELLA BACCHETTA SI APPOGGI TRA POLLICE E INDICE. APPOGGIA POI LA PARTE ANTERIORE E SOTTILE DELLA BACCHETTA SULL'ESTREMITÀ DEL TUO ANULARE E TIENILA FERMA CON IL DITO MEDIO. DOVREBBE RISULTARE VIRTUALMENTE IMMOBILE. ASSOMIGLIA MOLTO AL MODO IN CUI IMPUGNI UNA PENNA, MA LEGGERMENTE PIÙ IN BASSO.

CON IL DITO INDICE E IL POLLICE TIENI FERMA LA SECONDA BACCHETTA. QUESTA È LA BACCHETTA CHE SI MUOVE. APPOGGIA IL POLLICE SUL LATO DELLA SECONDA BACCHETTA, COSICCHÉ POSSA RIMANERE POSIZIONATO SULLA PRIMA. CERCA DI TROVARE UNA POSIZIONE CONFORTEVOLE E SUFFICIENTEMENTE RILASSATA. ASSICURATI CHE LE DUE ESTREMITÀ PIÙ SOTTILI DELLE BACCHETTE RISULTINO ALLA STESSA ALTEZZA PER EVITARE CHE SI INCROCINO E PER RIUSCIRE AD AVERE UNA BUONA PRESA SUL CIBO.

FAI PRATICA, APRENDO E CHIUDENDO LE BACCHETTE TENTANDO DI RACCOGLIERE DEI PICCOLI OGGETTI. ASSICURATI CHE LE PUNTE NON SI INCROCINO TROPPO SPESSO, SE NON VUOI RISCHIARE DI RIMANERE A STOMACO VUOTO. È SOLO LA BACCHETTA SUPERIORE CHE SI STA MUOVENDO? PERFETTO!

INIZIA AD AFFERRARE DEL CIBO! UN ANGOLO DI CIRCA 45° TRA IL PIATTO E LE BACCHETTE POTREBBE ESSERE L'IDEALE, AL MOMENTO. DOPO AVER ASSICURATO IL BOCCONE TRA LE BACCHETTE, SOLLEVALE LENTAMENTE, E SE TI SEMBRA INSTABILE RIMETTILO NEL PIATTO E FAI UN NUOVO TENTATIVO.



Make Maki
SUSHI KIT
by HOUSEVAG



@makemakisushi

@housevag

www.makemaki.it

www.housevagbrand.com