تعلمي طريقة عمل السوشي خطوة بخطوة!

دون شك ، السوشي هو أحد الأطعمة المفضلة لدى الكثيرين لذلك لا تفوت تعلم كيفية تحضيره، خطوة بخطوة!

- **النوري**

النوري نوع من الأعشاب البحرية ، ويمكنك الحصول على أوراق نوري محمصة في معظم الأسواق الآسيوية ومتاجر المواد الغذائية المتخصصة. بينما يمكن للمحترفين أن يلفوا السوشي بسهولة بأوراق كاملة الحجم أو نوري ، أقترح أن يقوم المبتدئين بقص الأوراق إلى النصف والعمل بحجم أصغر. وجود ورقة أصغر من نوري يمنحك المزيد من التحكم في لفة السوشي.

نوري تمتص الرطوبة بسهولة. لذلك ، ما لم تستخدم كل أوراق النوري العشرة في جلسة واحدة ، فأنت تريد حفظها في وقت لاحق.

- **أرز سوشي**

يمكنك شراء الأرز اللزج المصنوع مسبقًا ، وإضافة ملعقتين كبيرتين من خل الأرز المخمر لكل كوب من الأرز. تأكد من شراء خل الأرز المحنك . لا يحتوي خل الأرز العادي على السكر الذي تحتاجه لأرز السوشي للحصول على نكهة حلوة. إذا كنت تحصل عن طريق الخطأ على خل الأرز العادي ، فما عليك سوى إضافة 1 ملعقة كبيرة من السكر إلى كل نصف كوب من الخل.

- **حشوة سوشي**

عندما يتعلق الأمر بتحديد حشوات السوشي الخاصة بك ، فليس هناك حدود. تشمل المكونات الشائعة الأسماك النيئة (في الصورة هنا سمك السلمون وسمك التونة) ، وسرطان البحر ، وتيمبورا ، والمانجو ، والأفوكادو ، والخيار ، والجزر ، والقائمة تطول. كل ما يرغب قلبك – الذهاب لذلك. فقط تأكد من أن تقطع شرائح صغيرة.

عندما تشتري السمك للسوشي الخاصة بك ، من الأفضل ان يكون طازجًا.

كيفية عمل الفراولة المجففة بالفرن

طريقة التحضير:

الخطوة 1: إعداد الأرز والنوري

ضع النوري على بساط الخيزران (أو أي شيء تستخدمه). يجب أن يكون هناك جانب خشن وجانب ناعم. تأكد من مواجهة الجانب الخشن لأعلى.

الخطوة 2: نشر الأرز على نوري

استخدم أصابعك لنشر الأرز بعناية فوق النوري. تريد أن ينتشر الأرز بحيث يبدو لطيفًا وراثيًا ، مع ظهور بعض النوري من خلال الأرز.

نصيحة للمحترفين: استخدم الماء لمنع الأصابع اللاصقة؛ يمكن أن تصبح العملية لزجة تمامًا ، لذا تأكد من وجود وعاء صغير من الماء في مكان قريب حتى تتمكن من غسل أصابعك كلما تغطيتها الأرز! (ستلاحظ كوب صغير من الماء في الصورة أعلاه.)

الخطوة 3: إضافة حشوات إلى الربع السفلي من نوري

سلطة السبانخ بالفراولة مع البقان المسكرة والفيتا وخل البلسمك

الخطوة 4: لف السوشي

بعد ذلك ، قم بلف السوشي بعناية حتى تنحني القطعة النهائية من النوري والأرز والمكونات

إعطاء لفة ضغط لطيف لضغط المكونات.

أزل حصيرة الخيزران حتى تبدو لفاتك الآن كما يلي:

الخطوة 5: لف السوشي في بقية الطريق

لفة بقية لفة في بوريتو اليابانية قليلا ، وذلك باستخدام أصابعك.

استخدم حصيرة الخيزران لضغط اللفة مرة أخرى ، والضغط بلطف.

الخطوة 6: الانتقال إلى قطع المجلس

قم بإزالة حصيرة ووضع اللف على لوح تقطيع.

الخطوة السابعة: قص السوشي

لماذا يجب عليك عدم غسل البيض الطازج قبل طهيه؟

باستخدام سكين حاد جدا ، تقطيعه إلى جولات. تأكد من تنظيف شفرة السكين بعد كل مرة تقطع فيها قطعة من السوشي. سوف تصبح الشفرة لزجة بسرعة ، لذا إذا لم تقم بتنظيفها ، فسيكون من الصعب جدًا قطع السوشي.

مواضيع ذات صلة:

أشهى السلطات التي تحتوي على البطيخ!

كيفية تحضير شراب التمر المركز؟

أنواع من الطماطم واستخداماتها