Русский

Чем отличаются суши от роллов ?

1. Ингредиенты. Для приготовления обоих блюд используется специальный рис с высоким содержанием глютена, сахарная соль, соевый соус и рисовый уксус. Обязательными ингредиентами являются морепродукты и водоросли нори. Васаби и маринованный имбирь подаются в качестве гарнира. Для суши чаще всего используются лосось, угорь, осьминог или креветки. Начинка для роллов может быть какой угодно. Морепродукты - лучший вариант, но вы можете заменить их или сочетать с овощами, мясом и сыром.

2. Процесс приготовления. Тут также есть разница между сушами и роллами. В приготовлении суш нет ничего сложного. Из липкого риса, приготовленного по специальной технологии, образуют продолговатые заготовки и кладут на них рыбу. Изготовление роллов без навыков маловероятно. Сушисты раскладывают готовый рис по водорослям, затем начинку и аккуратно сворачивают все в рулон, используя бамбуковую циновку. Полученную заготовку разрезают на несколько частей, причем толщина каждой из них не должна превышать 1 см. Ролл не должен быть толстым, так как его необходимо употреблять за один раз, не кусая.

3. Внешний вид. Чем отличаются роллы от суш, можно определить, только взглянув на блюда. Суши - это длинный рисовый пирог с аккуратно расположенным сверху куском рыбы, перевязанным полоской нори. Роллы больше похожи на рулеты. Иногда роллы имеют различную форму: в качестве начинки используется нори, а снаружи посыпается рис с рыбной икрой. В современной интерпретации могут быть не только круглыми, а и квадратными.

4. Способ подачи. Суши подаются сразу после приготовления, так как японцы считают, что температура блюда должна быть равна температуре тела. Так закуска раскроет свой вкус в полную силу. Их традиционно подают на красивой посуде или специальных деревянных тарелках для создания прекрасного цветового баланса. Затем расставьте васаби и имбирь, украсьте блюдо зеленью или растительными фигурками. Суши едят специальными палочками, окуная каждую порцию в соус. Роллы перед подачей обычно хранятся в холодильнике – так их гораздо легче разрезать. Кусочки, готовые к подаче, помещаются рядом на тарелку. Роллы едят целиком, окуная каждый кусочек в налитый до краев соус.

Український

Чим відрізняються суші від ролів ?

1. Інгредієнти. Для приготування обох страв використовується спеціальний рис із високим вмістом глютену, цукрова сіль, соєвий соус та рисовий оцет. Обов'язковими інгредієнтами є морепродукти та водорості норі. Васабі та маринований імбир подаються як гарнір. Для суші найчастіше використовуються лосось, вугор, восьминіг чи креветки. Начинка для ролів може бути будь-якою. Морепродукти - найкращий варіант, але ви можете замінити їх або поєднувати з овочами, м'ясом та сиром.

2. Процес приготування. Тут також є різниця між суші та роли. У приготуванні суш немає нічого складного. З липкого рису, приготовленого за спеціальною технологією, утворюють подовгасті заготовки та кладуть на них рибу. Виготовлення ролів без навичок малоймовірне. Сушисти розкладають готовий рис по водоростям, потім начинку і акуратно згортають все в рулон, використовуючи бамбукову циновку. Отриману заготовку розрізають на кілька частин, причому товщина кожної з них не повинна перевищувати 1 см. Рол не повинен бути товстим, тому що його необхідно вживати за один раз, не кусаючи.

3.Зовнішній вигляд. Чим відрізняються роли від суш, можна визначити лише глянувши на страви. Суші – це довгий рисовий пиріг з акуратно розташованим зверху шматком риби, перев'язаним смужкою норі. Роли більше нагадують рулети. Іноді роли мають різну форму: як начинка використовується норі, а зовні посипається рис із рибною ікрою. У сучасній інтерпретації можуть бути не тільки круглими, а і квадратними.

4. Спосіб подачі. Суші подаються відразу після приготування, так як японці вважають, що температура страви повинна дорівнювати температурі тіла. Так закуска розкриє свій смак на повну силу. Їх традиційно подають на гарному посуді чи спеціальних дерев'яних тарілках для створення чудового кольорового балансу. Потім розставте васабі та імбир, прикрасьте блюдо зеленню або рослинними фігурками. Суші їдять спеціальними паличками, занурюючи кожну порцію в соус. Роли перед подачею зазвичай зберігаються в холодильнику - так їх набагато легше розрізати. Шматочки, готові до подачі, розміщуються поряд на тарілку. Роли їдять цілком, занурюючи кожен шматочок у налитий до країв соус.