



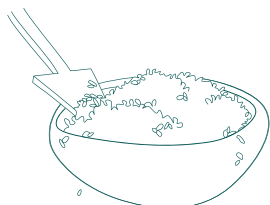
Конничива*! Мы, как и вы, большие любители суши и японской кухни. А еще мы создатели ресторана северной кухни O.75 Please и неаполитанской пиццерии Mike&Molly. Посещение японских ресторанов высокого уровня изменило наше представление о Японии, и мы хотим поделиться им с вами!



Не хотите читать — смотрите видео.
Для воспроизведения наведите камеру телефона на QR-код и перейдите по ссылке.

Основа основ — специальный рис

Рисинки должны быть липкими и рассыпчатыми одновременно. Важно чувствовать каждое зернышко риса по отдельности. Мы узнали этот секрет и теперь варим рис особым способом, как в настоящих японских ресторанах.

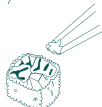
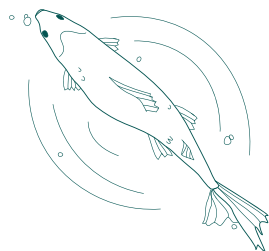


Уникальная форма

С рисом работают очень трепетно: готовят суши и роллы только с теплым рисом, не сдавливая и не прессуя его. Поэтому каждый ролл получается уникальной формы. Хэнд-ролл делают без циновки, заворачивая рыбу и рис в нори.

Идеальное соотношение — много рыбы, мало риса.

Лучшая рыба та, что ближе всего к нам: мурманский лосось, приморский гребешок и некоторые породы северных рыб. Вся рыба проходит тщательный отбор и подвергается шоковой заморозке -50°C для безопасности.



Вот еще несколько подсказок:

- 1) Освежите руки с помощью полотенца «Ошибори». Налейте на таблетку немного воды с лимоном из бутылочки.
- 2) Хэнд-ролл едят руками, макая перед каждым укусом в соевый соус. Также можно взять кусочек имбиря, макнуть его в соевый соус и перенести на ролл.
- 3) Соевый соус у нас особенный и очень насыщенный. Суши макайте кусочком рыбы, роллы — очень аккуратно, только краем.
- 4) Для большего вкуса кладите суши рыбой на язык.
- 5) Не размешивайте васаби в соевом соусе, просто добавьте васаби сверху суши или роллов.
- 6) К каждому райс боулу мы подаем соус понзу, он в маленьком соуснике, просто добавьте его сверху риса.

Специальное музыкальное сопровождение от нашего друга из Берлина — Anton König. Для воспроизведения наведите камеру телефона на QR-код и перейдите по ссылке.

