

Secret de l'assaisonnement pour le riz à Sushis :

Ingrédients (pour 500g de riz) :

- 100ml de vinaigre de riz
- 50 grammes de sucre blanc en poudre
- 1/2 cuillère à café de sel

Préparation :

Faire chauffer les ingrédients à feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre.
Laisser refroidir.

Astuces du chef !

- Ne jamais porter à ébullition
- Possibilité d'ajouter 1 cuillère à café de Dashi.

Préparation du riz Sumeshi (casserole) :

1. Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau ne blanchisse plus
2. Faire cuire 3 mesures de riz dans 3,5 mesures d'eau
 - 2.1. A feu vif jusqu'à ébullition
 - 2.2. Baisser le feu et laisser cuire encore 15 minutes
 - 2.3. Sortir du feu et réserver 15 minutes
3. Déposer le riz dans un récipient et le séparer rapidement
4. Verser la préparation sur le riz
5. Eventer le riz en le remuant pour le refroidir

Astuces du chef !

Ne jamais découvrir le riz pendant toute la durée de la cuisson.

Astuces du chef !

Ne pas utiliser de récipient en métal

*Merci d'avoir participé à notre atelier Sushis
Et à très bientôt ...*

Venez voir les photos de l'atelier sur notre site : <http://www.sushiproduct.com>

