

Приготовление риса для суши

Способ 1

1. Тщательно промойте рис в холодной воде, меняя воду, пока она не станет прозрачной, затем откиньте его на сито и оставьте на час.

2. Положите рис в глубокую кастрюлю и залейте водой. Воды должно быть на 1/5 больше, чем риса (на 200 г риса — около 250 мл воды). Кастрюля должна быть заполнена водой не более, чем на треть. Чтобы рис был более ароматным, положите в воду квадратный кусочек водоросли конбу размером 5 см, который следует вынуть прежде, чем вода закипит.

3. Накройте кастрюлю крышкой, поставьте на средний огонь и доведите до кипения — на это потребуется около 5 минут. Затем убавьте огонь до минимума и варите рис при слабом кипении 10—13 минут, пока он не впитает всю воду.

4. Снимите кастрюлю с огня и дайте постоять, не открывая крышку, 10—15 минут.

5. В мерной чашке соедините столовые ложки японского рисового уксуса или белого винного уксуса, 7 1/2 чайной ложки сахара и 2 чайные ложки морской соли и хорошо перемешайте, чтобы сахар и соль растворились.

6. Рис переложите во влажный деревянный таз для суши и полейте уксусной смесью. Деревянной лопаточкой смешайте смесь с рисом — рис следует переворачивать, но не перемешивать! Прежде чем приступить к приготовлению суши, дайте рису остыть.

Способ 2

1. 175 г риса суши промывайте в сите холодной проточной водой до тех пор, пока стекающая вода не станет прозрачной.

2. Две минуты варите рис в 250 мл воды, затем выключите конфорку и оставьте его под крышкой набухать в течение 10 минут.

3. Откройте крышку и так оставьте рис еще на 10 минут. По 1 ч. л. без верха соли и сахара, 2 ст. л. рисового уксуса смешайте и подогрейте.

4. Пересыпьте рис в миску, сбрызните маринадом и перемешайте палочками. В результате получается приблизительно 450 г риса суши.

Способ 3

Если строго придерживаться требований традиционного японского кулинарного искусства, то промывать рис нужно следующим образом: засыпьте рис в посуду большой емкости независимо от того, какое его количество вы собираетесь приготовить. Залейте рис большим количеством воды и быстро перемешайте. Слейте ставшую мутной воду, которая заберет с собой большую часть рисовой шелухи, пыли, сора и прочих инородных веществ. Слив воду, легкими движениями пальцев перетрите рис ладонями, постепенно, но быстро обработав таким образом все зерна. Если после этого вода на дне посуды снова станет мутной, долейте в нее чистую воду, тщательно перемешайте и опять слейте. Повторяйте эту процедуру несколько раз до тех пор, пока вода на дне посуды не останется чистой. Отбросьте промытый рис на дуршлаг, полностью слив всю воду, а затем замочите его в холодной воде как минимум на 20 минут.

Теперь можно приступать к отвариванию риса. Если у вас есть электрическая рисоварка, то эта процедура выполняется следующим образом: отмерьте необходимое вам количество риса мерным стаканчиком, входящим в комплект рисоварки. Промойте и высушите рис, как рассказывалось выше, а затем поместите его в рисоварку. Залейте в рисоварку холодную воду до отметки, соответствующей количеству стаканчиков, риса, то есть если вы отвариваете два стаканчика риса, залейте воду до

отметки с цифрой «2». Дайте рису полежать в воде не меньше 20 минут, а затем включите рисоварку. Когда рис будет готов, рисоварка отключится автоматически.

В отсутствие рисоварки рис несложно отварить традиционным способом. Тщательно промойте и высушите нужное вам количество риса. Переложите рис в кастрюлю, залейте его равным количеством холодной воды (например, два стакана риса залейте двумя стаканами воды) и дайте постоять не меньше 20 минут. Накрыв кастрюлю крышкой, поставьте ее на медленный огонь. Непосредственно перед тем как вода закипит, прибавьте огонь, а затем, когда жидкость начнет кипеть, сделайте огонь очень слабым. Кипятите на медленном огне 20 минут, пока вся вода не впитается. Снова прибавьте огонь на 10 секунд, а затем выключите его. Проложите между кастрюлей и крышкой бумажное полотенце. Через 20 минут рис будет готов к употреблению или к обработке его уксусной смесью.