



Sushi Starter Set

Ricetta

IT





Il top della precisione e dell'agilità in cucina

Le proprietà speciali dei coltelli in ceramica Kyocera esaltano il piacere di cucinare. La superficie liscia della lama consente una precisione di taglio unica e l'estrema durezza del materiale assicura una durata dell'affilatura nettamente al di sopra della media. Inoltre, i coltelli in ceramica Kyocera sono ultra-leggeri e non si corrodono. Il manico ergonomico rende quest'oggetto confortevole e facile da impugnare: un elemento davvero essenziale in ogni cucina.



Non è necessario essere giapponesi per preparare un Sushi perfetto!

Il Sushi diventa ogni giorno più popolare. In questo libro di ricette, lo Chef Sushi Timo Koennecke di MoSushi spiega, passo per passo, come preparare questa specialità giapponese. Con l'aiuto di alcuni piccoli trucchetti, degli utensili da cucina giusti e di ingredienti freschi, questo sarà un gioco da ragazzi!

I proprietari di MoSushi, Timo Koennecke e Michael Baisch, hanno imparato l'arte culinaria da molti maestri del sushi. MoSushi è stato presente a numerosi eventi in lungo e in largo per l'Europa dal 2006 ad oggi. Gli Chef fanno formazione a ristoranti di alto livello e offrono corsi di cucina nella loro scuola a Meerbusch, Germania.

Grazie per aver acquistato il nostro Sushi Starter Set di alta qualità Kyocera. Divertiti e mettiti alla prova con i nostri prodotti e buon appetito!



Ricetta Sushi base

Ingredienti per il riso (per 2 persone)

- ▶ 300 g Riso per Sushi
- ▶ 10 x 10 cm Alga Kombu
- ▶ 35 ml Aceto di riso
- ▶ 10 g Sale marino
- ▶ 20 g Zucchero

Ingredienti per il ripieno

- ▶ 2 pezzi Alga Nori
- ▶ Pesce p. es. salmone per Sashimi, ricciola, persico
- ▶ Polpa di granchio
- ▶ Verdure per condire il Maki p. es. cetriolo, ravanello, Daikon, carota
- ▶ Avocado
- ▶ Semi di sesamo tostiti
- ▶ Salsa di soia
- ▶ Gari (zenzero marinato tradizionale giapponese)
- ▶ Salsa Wasabi
- ▶ Pellicola trasparente





Preparazione del riso

Lava il riso per Sushi in acqua fredda finché l'acqua non diventa trasparente e scolalo in un colapasta. Dopo di che, fallo cuocere in un cuociriso (segui le istruzioni) o in una pentola normale, seguendo questi passaggi:

- metti il riso nella pentola con una quantità d'acqua pari a quella del riso e lascialo a bagno per 15-20 minuti; metti un pezzo di alga Kombu nella pentola e rimuovila solo dopo la cottura; porta il riso ad ebollizione e lascialo cuocere a fuoco lento fino a che l'acqua non si assorbe completamente.

Nel frattempo, prepara il Sushi-Su, ovvero il condimento a base di aceto che deve essere unito al riso per Sushi immediatamente dopo che questo finisce di cuocere. Scalda in una pentola piccola 35 ml di aceto di riso e scioglilo dentro 10 g di sale e 20 g di zucchero. Travasa il Sushi-Su in un misurino.

Una volta cotto il riso, mettilo in un'insalatiera, aggiungi di Sushi-Su e mescola bene con il cucchiaio in legno di bambù (Shamoji). Assicurati che il riso sia mescolato davvero a fondo in modo che i chicchi non si attacchino l'uno all'altro e lascia raffreddare lentamente per circa 30 minuti. Per evitare che si asciughi troppo, coprilo con un canovaccio di cotone dopo i primi 15 minuti.

Preparazione del ripieno

Per il condimento del Maki, gli ingredienti devono essere tagliati approssimativamente di 24 cm di lunghezza e 1 cm di spessore. Vegetali lunghi e rotondi come il cetriolo o il Daikon (ravanella orientale) devono essere pelati secondo la tradizione giapponese chiamata "Katsura Muki". Lo scopo è quello di pelare i vegetali accuratamente e tagliarli successivamente in strisce fini.

Il coltello in ceramica Kyocera è lo strumento ideale per questo passaggio, grazie alla sua leggerezza e al taglio preciso. Se preferisci, puoi utilizzare anche l'affettatrice Kyocera.



Hoso-Maki

Sono i classici involtini di riso che solitamente hanno solo un tipo di ripieno. A seconda delle tue preferenze, l'interno può variare: tradizionalmente viene usato il pesce, ma non è affatto raro gustare anche dei fantastici Maki vegetariani.

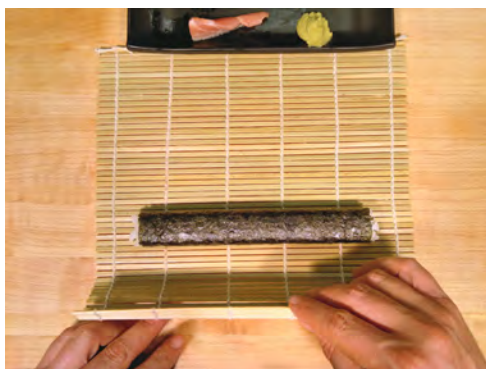
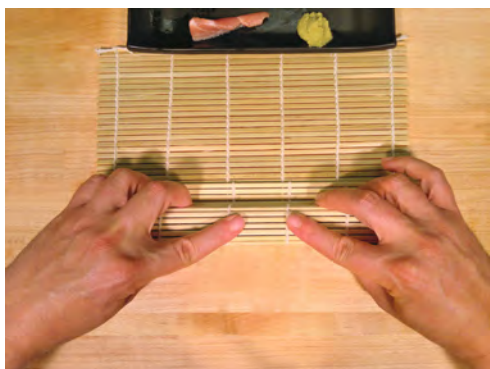
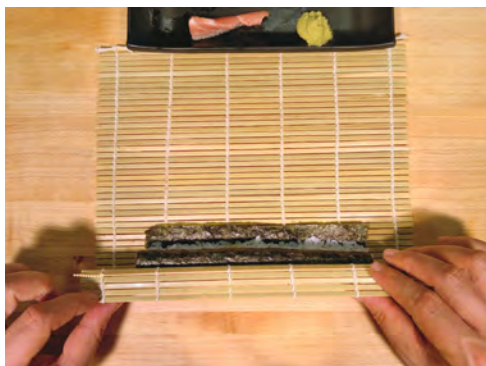
Posiziona mezzo foglio di alga Nori sulla stuoia per il Maki, prendi una palla di riso delle dimensioni di un uovo circa e posizionala sopra l'alga, al centro.

► **Consiglio:** è più facile modellare il riso se si hanno le dita bagnate o umide.

Spalma il riso lungo l'alga fino ad ottenere uno spessore di circa 5 mm. Lascia 1 cm libero dal riso al margine superiore dell'alga Nori. Posiziona il ripieno al centro dello strato di riso e, se lo gradisci, aggiungi della Wasabi.



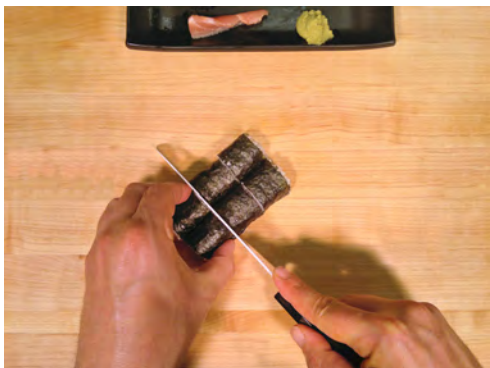
Arrotola la stuoia, partendo dalla parte vicina a te e lascia visibile il margine di alga Nori senza ripieno. Completa, facendo un altro giro con la stuoia e arrotolando completamente l'alga, in modo che la parte non ripiena aderisca all'esterno.



Prima di servire, taglia il Maki in 6 pezzi.

► **Consiglio:** taglia prima il Maki a metà e dopo dividi ciascun pezzo in tre parti uguali. Usa la lama inumidita del tuo coltello Kyocera per tagliare facilmente il riso.

Il modo più facile di servire il Maki è posizionando i pezzi tagliati in verticale. Servili con salsa di soia, Gari e Wasabi.



Ura-Maki

Ura-Maki significa “involtino inverso”: il riso è all'esterno e l'alga Nori è all'interno. La variante classica dell'Ura-Maki è l'involtino Californiano, fatto con polpa di granchio, avocado e pezzi di cetriolo.

Taglia l'avocado a metà, rimuovi i semi e togli la buccia. Affetta le due metà in strisciole fini.

Copri la stuoia con la pellicola trasparente in modo che il riso non si attacchi. Spalma l'equivalente di una pallina da tennis di riso su un mezzo foglio di alga Nori, coprendola completamente senza lasciare margini liberi. Gira poi in modo da posizionare il riso sotto e l'alga sopra. Posiziona il ripieno al centro dell'alga e arrotola la stuoia seguendo le istruzioni dell'Hoso-Maki.

“Impana” l'involtino su un letto di semi di sesamo tostati e taglia a metà con un coltello Kyocera inumidito. Taglia poi ciascuna metà in 3 parti uguali o comunque in pezzi a misura di boccone.



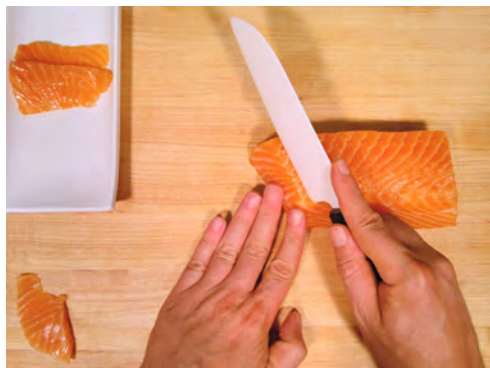
Nigiri

I Nigiri sono la forma originale di Sushi giapponese, usati per presentare al meglio e dare lustro ai tagli migliori del pesce. Il pesce più adatto per la preparazione del Nigiri è un taglio di “Saku” (filetto di tonno o salmone) di circa 300 g, che può essere ordinato dal pescivendolo con una richiesta speciale.

Taglia il Saku a occhio della grandezza di un pollice, circa tra i 10 e i 15 g. Posiziona la lama orizzontalmente rispetto al filetto, con il retro della lama a contatto con il pesce per assicurarti un taglio pulito e preciso. L'affilatura del coltello Kyocera sarà un tuo grande alleato.

Se lo gradisci, puoi mettere della Wasabi sotto la fettina di pesce (“Neta”).

Appoggia il filetto sopra una pallina di riso delle dimensioni di un pollice (circa 20-25 g) – ricorda che le dita umide ti aiutano in questo passaggio. Tieni il Nigiri con il palmo della mano e pressa leggermente per dargli la forma corretta.





千生菜
一本一五〇円

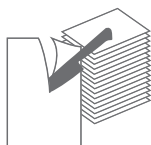
胡瓜古漬
一本一五〇円

古漬茄子
一本一五〇円

WHY KYOCERA CERAMICS



Lama accuratamente affilata a mano, composta da polvere di zirconia



Materiale all'avanguardia che tiene il filo a lungo



Superficie liscia per una precisione di taglio unica



Coltello ultra-leggero con manico ergonomico



Lama estremamente dura che non si corrode

DO'S + DONT'S

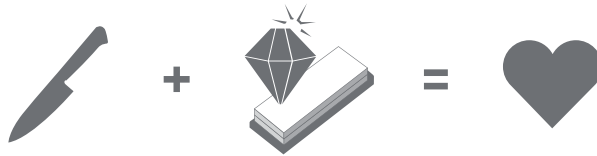
Le proprietà speciali della ceramica Kyocera rendono il cucinare un vero piacere. Per assicurarti di godere di questo piacere il più a lungo possibile, fai attenzione a questi semplici consigli:

- ▶ I coltelli in ceramica sono da lavare preferibilmente a mano.
- ▶ I coltelli con il manico in plastica possono essere messi anche in lavastoviglie, ma assicurati di posizionarli in modo da proteggerli dagli urti.
- ▶ Usa solo taglieri di plastica o legno.
- ▶ Non usare i coltelli in ceramica per fare leva, battere, disossare o tagliare cibi duri o congelati.
- ▶ Non far cadere la lama su una superficie dura.
- ▶ Conserva il coltello in un ceppo o in un luogo sicuro.

Raccomandiamo di usare il coprilama Kyocera per una maggiore protezione.

Puoi trovare ulteriori informazioni su www.kyocera.it.

RIAFFILATURA



I coltelli in ceramica Kyocera mantengono l'affilatura per un tempo nettamente al di sopra della media. Se dopo molto tempo dovessero perdere l'affilatura ottimale, possono essere riaffilati senza problemi grazie all'utilizzo di una mola diamantata speciale. Puoi usare tu stesso la mola diamantata Kyocera oppure avvalerti di uno dei centri autorizzati alla riaffilatura per avere un lavoro di alto livello. Puoi trovare ulteriori informazioni su www.kyocera.it





European Headquarters:

KYOCERA Fineceramics GmbH

Fritz-Müller-Strasse 27
73730 Esslingen / Germany

Tel.: +49 (0)711 - 93 93 49 34

E-Mail: apd@kyocera.de

www.kyocera.eu

Contact Sales Office France:

Tel.: +33 (0)1 41 73 73 30

Contact Sales Office UK:

Tel.: +44 (0)1276 69 34 50