

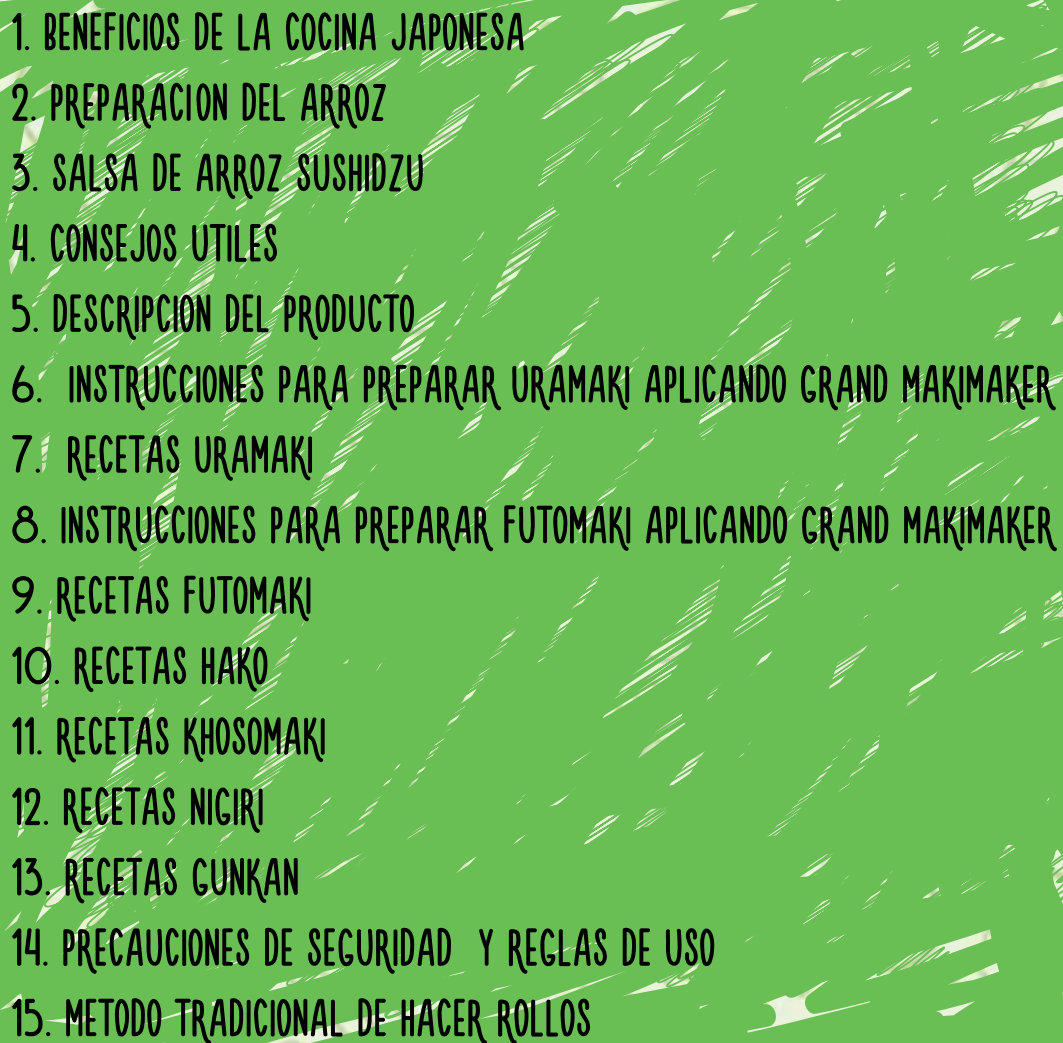


# RECETAS DE ROLLOS JAPONESES POPULARES



iSottcom



- 
1. BENEFICIOS DE LA COCINA JAPONESA
  2. PREPARACION DEL ARROZ
  3. SALSA DE ARROZ SUSHIDZU
  4. CONSEJOS UTILES
  5. DESCRIPCION DEL PRODUCTO
  6. INSTRUCCIONES PARA PREPARAR URAMAKI APLICANDO GRAND MAKIMAKER
  7. RECETAS URAMAKI
  8. INSTRUCCIONES PARA PREPARAR FUTOMAKI APLICANDO GRAND MAKIMAKER
  9. RECETAS FUTOMAKI
  10. RECETAS HAKO
  11. RECETAS KHOSOMAKI
  12. RECETAS NIGIRI
  13. RECETAS GUNKAN
  14. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y REGLAS DE USO
  15. METODO TRADICIONAL DE HACER ROLLOS

# RECETAS PARA GRAND MAKIMAKER

## RECETAS URAMAKI

ROLLO CALIFORNIA  
ROLLO DRAGON  
ROLLO PHILADELPHIA  
DRAGON VERDE  
DRAGON ROJO  
SUNRISE  
CALIFORNIA EBI  
DRAGON MAGURO  
FLORIDA  
NIKA  
CALIFORNIA VERDE  
CALIFORNIA ANGUILA  
PHILADELPHIA ATUN  
EBI TAMAGO  
ALASKA

## RECETAS FUTOMAKI

ROLLO DE VERDURAS YASAI  
LLO MIGUMI  
ROLLO SALMÓN Y PEPINO  
FUTOMAKI CAMARONES  
FUTOMAKI EBI  
FUTOMAKI XIAKE  
FUTOMAKI SURIMI  
FUTOMAKI TRUCHA  
FUTOMAKI SALMON  
FUTOMAKI ANGUILLA  
SPICE FUTOMAKI ATUN  
TEMPURA FUTOMAKI SALMON SALVAJE Y SALMON  
CULTIVADA  
FUTOMAKI VERDURAS  
HOUSE ROLL  
BANCKOK

## RECETAS HAKO

HAKO SYAKE  
HAKO UNAGI  
PHILADELPHIA HAKO  
HAKO DRAGON  
HAKO CALIFORNIA



# RECETAS PARA MINI MAKIMAKER

## RECETAS HOMOSAKI

ROLLO LIGERO PEPINO  
ROLLO EXQUISITO ANGUILA  
ROLLO SUAVE SALMÓN

## RECETAS NIGIRI

NIGIRI-SUSHI SALMON  
NIGIRI-SUSHI ATUN  
NIGIRI ANGUILA  
NIGIRI PERCHA  
NIGIRI CAMARONES

## RECETAS GUNKAN

GUNKAN SALMON  
GUNKAN HIYASHI  
GUNKAN CAVIAR  
GUNKAN ATUN  
GUNKAN ANGUILA



## BENEFICIOS DE LA COCINA JAPONESA

La cocina japonesa es la más equilibrada y saludable del mundo. En Japón, prácticamente no hay personas obesas, pero son delgadas, alegres y llenas de fuerza. El secreto de la longevidad y la salud de esta nación está en su cocina, sabrosa y saludable. ¿Cuál es su beneficio?

En primer lugar, en aquellos componentes que forman su base. Para la preparación de la mayoría de los platos de la cocina japonesa se utilizan pescados y mariscos, que son ricos en fósforo, calcio y ácidos grasos.

Son bien absorbidos y contienen poca grasa. Esto es ideal para una dieta completa sin hambre y solo una dieta saludable y equilibrada. Además, las algas marinas se utilizan a menudo en platos japoneses, que son una fuente indispensable de yodo, que cada segundo ruso experimenta una escasez.

El consumo regular de sushi, sashimi y rollos permite a una persona aumentar la inmunidad, ganar fuerza, reducir la fatiga.







## PREPARACION DEL ARROZ

En primer lugar, tenemos que preparar el arroz para los rollos. Los japoneses dicen: "el éxito de cualquier plato depende de que el arroz esté bien cocido". Para cocinar, elija un arroz especial para sushi o arroz de grano redondo ordinario. Para preparar 7 rollos, tome 2 tazas de arroz de 200 ml, lávelas con agua fría de 3 a 5 veces y frótelas ligeramente con las manos. Escurrir toda el agua y proceder a la cocción.



### ARROZ EN MULTICOOKER

En presencia de un multicooker, incluso un niño puede cocinar el arroz correcto para los rollos. El modelo no importa. Cambiamos el arroz lavado a la olla de barro y vertemos 2 tazas de agua fría. No es necesario añadir sal ni aceite. Cierre la tapa, active el modo (arroz, grañones, pilaf). Una vez que suena la señal de disponibilidad, no la abrimos, sino que dejamos que el arroz se cocine al vapor durante 15 minutos. Luego abre la tapa, deja enfriar un poco y llena la salsa sushizu.



### COCINAR ARROZ EN UNA CACEROLA

Cambiamos el arroz lavado en una cacerola de 2 a 3 litros y agregamos 2 tazas de agua fría. Pusimos la estufa en un fuego fuerte. Después de hervir, reduzca el fuego a medio y cocine durante 10-12 minutos. Hasta que el agua sobre el arroz se haya evaporado. Luego cubra la tapa con fuerza, encienda el fuego más pequeño y cocine otros 10 minutos. Apague y, sin abrir la tapa, deje reposar el arroz durante 15 minutos. Luego abrir, enfriar un poco y rellenar con salsa sushizu.





# SALSA DE ARROZ SUSHIDZU

El arroz para sushi después de cocinarlo debe regarse con un salsa especial: sushizu.

Puedes comprarlo en la tienda, pero nada te impide preparar la salsa en casa.

Para rellenar nuestro arroz necesitarás:

80 ml (5 cucharadas) de vinagre de arroz,

60 g (3 cucharadas) de azúcar,

15 g (1/5 cdas) de sal,

5 g de algas kombu o 1/4 de hoja de nori.

- en una cacerola pequeña, mezcle el vinagre de arroz, el azúcar y la sal y prenda fuego.

- calentar, remover, disolver todos los ingredientes. ¡no dejes que hierva!

- se agregan algas kombu o nori a la salsa picante durante 10 minutos, luego se eliminan las algas y se filtra la salsa.

- vierta el arroz preparado con salsa cocida y mezcle suavemente con una espátula de madera plana.





## CONSEJOS UTILES

Inmediatamente después de rellenar el arroz con salsa sushizu, su consistencia puede ser demasiado suave, lo que dificulta su preparación. Deje que el arroz sazonado se asiente durante 30-40 minutos. Con la tapa abierta. Durante este tiempo, el arroz absorberá la salsa y el exceso de humedad se evaporará y el arroz adquirirá la consistencia deseada.

No es necesario cortar el rollo preparado inmediatamente después de su "ensamblaje". Dejar reposar durante 2-3 minutos. Durante este tiempo, el arroz se cortará, el nori se estirará y el rollo adquirirá su forma correcta, después de lo cual será más fácil de cortar.

Al cortar rollos en una cuchilla, se forma una floración de "pegamento de arroz", lo que dificulta el proceso. Con un paño húmedo, limpie la cuchilla después de cada corte y humedézcala con agua. Gracias a estas acciones, los rollos se cortan con mucho cuidado.





## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

### **¿Gastas mucho dinero en restaurantes de sushi? ¿No sabes cómo sorprender a los invitados?**

Tus problemas son fáciles de resolver con nuestro rollmaker. Makimaker Grand te ayudará a cocinar comidas sabrosas y, lo más importante, saludables y equilibradas. Ahora, si quieres probar algunas delicias japonesas, no tienes que buscar barras de sushi caras y gastar mucho dinero.

El set es fácil de usar, incluso los niños pueden hacer rollos, y tendrá una gran oportunidad de enseñarles cómo ayudarlo en la cocina y mostrarles algo nuevo.

Cocinar sushi con Makimaker Grand es una gran manera de fortalecer la relación de su familia y hacer algo para todos juntos. Con la ayuda de nuestro bazuka-sushi puedes preparar centenares de rollos distintos tradicionales de la cualidad altísima. El almacenamiento del producto no requiere condiciones especiales, simplemente puede colocarlos junto con el resto de los utensilios de cocina.

### **Cocinar de acuerdo a las tradiciones culinarias japonesas.**

Nuestro set de sushi está hecho de materiales de la más alta calidad. Su apariencia es muy auténtica y se asemeja a las famosas puertas japonesas Torii. El producto es altamente respetuoso con el medio ambiente. Utilizamos solo elementos naturales y maderas de especies valiosas. El set es muy compacto; Se compone de sólo 2 partes. El set Makimaker Grand es de calidad superior y no es inferior a los juegos profesionales caros que utilizan los maestros de sushi con experiencia. Entregamos nuestro set de alta calidad en empaques confiables que son excelentes para el transporte y almacenamiento. Ofrecemos una garantía de reembolso del 100%. Esta compra no contiene riesgos y es el mejor servicio de iSottcom. Además, encontrará un libro de recetas e instrucciones detalladas. Sea creativo, realice experimentos, prepare platos tradicionales japoneses.

**¡No gastes mucho dinero en restaurantes de sushi caros! ¡Ordene nuestro sushimaker!**





# 5 RAZONES PARA COMPRAR MAKIMAKER

## FÁCIL DE USAR:

Para hacer sushi japonés, no necesitas ser un chef o leer docenas de libros de cocina. Con un set Makimaker Grand un principiante puede hacer deliciosos rollos complejos. Si quieres hacer rollos simples de 1-2 ingredientes, Nuestro Mini Makimaker te ayudará; con su ayuda podrás cocinar rollos simples y sabrosos todos los días. También puedes cocinar sushi con tus hijos; Esta será una experiencia divertida que enseñará a sus hijos algo nuevo y les ayudará a desarrollar habilidades de motricidad fina. Con nuestro set en tan solo un par de minutos.

## CALIDAD SUPERIOR:

Producimos nuestros set de materiales de alta calidad. Usamos solamente el árbol de las razas valiosas y le proponemos el producto ecológico. Nuestro increíble conjunto está hecho a mano, eliminamos cuidadosamente todos los defectos y pulimos la superficie.

## GRAN IDEA DE REGALO:

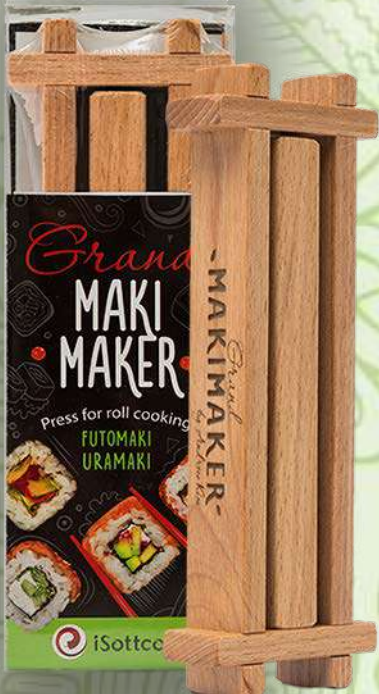
Regalo compacto, inusual y útil. Traiga nuevas experiencias, alimentos saludables y equilibrados a su hogar y al hogar de sus amigos. Ahorra dinero y tiempo, cocina rollos de sushi tú mismo.

## DISEÑO TRADICIONAL:

El diseño auténtico y la forma única de nuestro set de sushi lo convierten en un elemento de la cocina tradicional japonesa. Será un excelente elemento del interior de su cocina gracias a hermosa textura y los detalles de madera de los set Makimaker Grand y Mini Makimaker.

## 100% GARANTÍA DE REEMBOLSO:

Ofrecemos una garantía de por vida en nuestro producto. Nuestros productos están hechos a mano, por lo que nuestros set de sushi te escucharán durante décadas. Los detalles están disponibles a pedido en [isottcom@gmail.com](mailto:isottcom@gmail.com).



**Comprar Ahora**



**Comprar Ahora**





URAMAKI



FUTOMAKI

GRAND MAKIMAKER



HAKO



ENOMAKI





# INSTRUCCIONES

## PREPARANDO URAMAKI

Uramaki – es un tipo de rollos, volteado de adentro hacia afuera. Este es el tipo de rollos en que se encuentra la hoja de nori dentro y el arroz afuera.

1

Colocamos el makimayker grand en el lugar preparado y comenzamos el proceso con entusiasmo.

2

Rellene la cavidad interna del dispositivo con arroz. No compactamos y no comprimimos el arroz, debe estar "suelto".

3

Para el relleno, formamos una ranura en forma de v en el arroz con una espátula de madera plana.

4

Coloque una media hoja de nori sobre el marco a lo largo del centro.

5

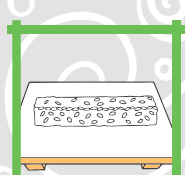
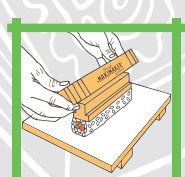
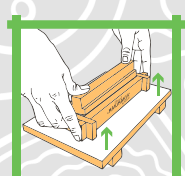
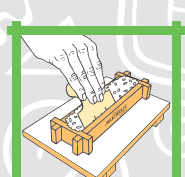
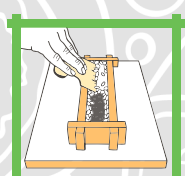
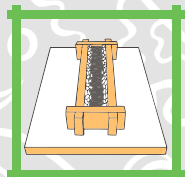
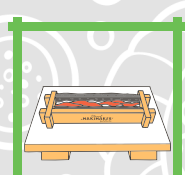
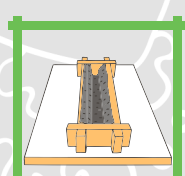
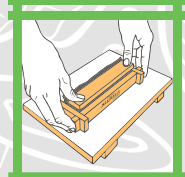
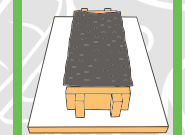
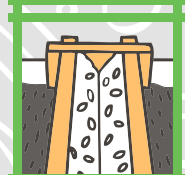
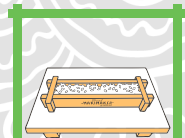
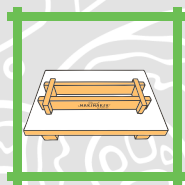
Tome la cubierta de makimeyker y dirija la parte estrecha hacia el marco, presione suavemente la cubierta dentro del arroz junto con las algas nori, sin llegar a 5-6 mm antes del marco.

6

Retire la tapa y vea que tenemos un surco cuadrado limpio, que ahora comenzaremos a colocar el relleno.

7

Finalmente, ha llegado el momento más creativo: llenamos el ritmo con ingredientes para el futuro rollo (¡observe las recetas o prepare una exclusiva de acuerdo con su propia receta!).



Humedecemos con agua una de las tiras de nori, que sobresale del arroz y "sellamos" nuestras golosinas.

8

Preparamos uramaki, así que ponemos otra capa de arroz encima, la nivelamos y la llenamos cuidadosamente con los bordes del marco. El arroz debe superponerse completamente al nori.

9

Volviendo el marco, vemos que una pequeña porción del arroz "exprimido" de la cavidad. También rellenamos este arroz hasta los bordes del marco.

10

Humedecemos el lado ancho de la tapa con agua y lo colocamos sobre el arroz, luego con las dos manos al mismo tiempo, no presione la tapa demasiado fuerte, presionando el rollo.

11

Sosteniendo la cubierta con los pulgares, agarre suavemente el marco de makimaker y muévelo hacia arriba, luego retírelo por completo.

12

Retire con cuidado la cubierta del rollo formado. A voluntad es posible rodar el rollo torneado en caviar de pez volador o sésamo.

13

Corte el rollo en 6 u 8 partes y colóquelo en un plato plano. Servido con jengibre, salsa de soja, wasabi y buen humor!

14

BUEN PROVECHO!





# RECETAS URAMAKI

Uramaki – es un tipo de rollos, volteado de adentro hacia afuera. Este es el tipo de rollos en que se encuentra la hoja de nori dentro y el arroz afuera.

## ROLLO «CALIFORNIA»

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Sushizu



Carne de cangrejo (o palitos de cangrejo)



Pepino



Aguacate



Mayonesa



Caviar Tobiko

Pelar y rebanar el aguacate en rodajas estrechas, pepino en barritas. Colocar la carne o palitos de cangrejo en la ranura, colocar una capa de mayonesa y cubrirla con rebanadas de aguacate y pepino. Rodar el rollo de acuerdo a las instrucciones Enrollar el rollo terminado en caviar tobiko o masago. Cortar y servir.



# RECETAS URAMAKI

## ROLLO «DRAGON»

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Sushizu



Salmón Salado



Pepino



Anguila



Salsa  
unagi a la  
parrilla

Cortar el pepino y el salmón en cubos y poner en la ranura. Formar un rollo de acuerdo a las instrucciones. Cubrir con placas de anguila finas y verter la salsa unagi del paquete.





# RECETAS URAMAKI

## ROLLO «PHILADELPHIA»

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Sushizu



Salmón Salado



Aguacate



Queso

«Philadelphia»

Pelar y cortar aguacate en rodajas estrechas. Poner el queso Philadelphia en una ranura, los aguacates sobra. Rodar el rollo de acuerdo a las instrucciones. Congelar el salmón y cortar en láminas delgadas. Doblar sobre el rollo y cortarlo con cuidado.





# RECETAS URAMAKI



## EL DRAGON VERDE

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Anguila



Salsa Unagi



Aguacate



Sésamo  
Blanco



Pepino



Masago

Cortar en cubos pepino y anguila y se ponen en la ranura. Formar el rollo, de acuerdo a las instrucciones. Cubrir con platos delgados de aguacate y verter la salsa unagi del paquete y espolvorear con sésamo.





# RECETAS URAMAKI



## EL DRAGON ROJO

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Anguila



Mayonesa



Salmón



Masago



Pepino

Cortar en cubos pepino y anguila y poner en la ranura. Formar el rollo, de acuerdo a las instrucciones. Cubrir con platos delgados de salmón. Decorar con mayonesa japoneses y caviar masago.





# RECETAS URAMAKI



## SUNRISE

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Salmón



Philadelphia



Salmón



Masago



Aguacate

Pelar y cortar en rodajas estrechas de aguacate y pepino. Poner el queso "Philadelphia" en el surco, aguacate y pepino en él. Rodar rollo de acuerdo a las instrucciones. Salmón y atún se congelan y se cortan en rodajas finas. Doblar sobre la parte superior, en la mitad del rollo, el atún, en la segunda - salmón.





# RECETAS URAMAKI



## CALIFORNIA EBI

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Camarones



Mayonesa



Pepino



Masago



Aguacate

Pelar y cortar en rodajas de aguacate. Pepino – en bares.  
Poner los camarones en una ranura, poner una capa de mayonesa y cubrir con rodajas de aguacate y pepino.  
Rodarrollo de acuerdo a las instrucciones. Cubrir el isto rollo con caviar masago. Cortar y servir.





# RECETAS URAMAKI

## DRAGON MAGURO

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Atún



Tortilla  
Japonesa



Queso  
« Philadelphia »



Caviar  
Masago



Pepino

Cortar pepino en cubos. En el surco colocar el queso "Philadelphia" en él pepino y huevos revueltos. Formar el rollo de acuerdo a las instrucciones. Desde arriba decorar con finos platos de atún y decorar con caviar masago.





# RECETAS URAMAKI



## FLORIDA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Salmón



Queso  
« Philadelphia »



Sésamo



Caviar Masago



Pepino

Limpiamos y cortamos en rodajas estrechas de pepino. En el surco colocamos el queso "philadelphia", sobre él pepino y caviar masago. Rodamos rollo de acuerdo a las instrucciones.

Salmón y congrio se congelan y se cortan en rodajas finas. Nos extendemos en la parte superior, en la mitad del rollo de congrio, en la segunda, salmón. Decorar con sésamo.





# RECETAS URAMAKI



## NIKA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Salmón



Queso  
« Philadelphia »



Sésamo



Caviar  
Masago



Pepino



Tortilla  
Japonesa

Cortar el pepino en cubos. Poner una capa de philadelphia queso, pepino picado, tortilla japonesa y salmón en la ranura. Rodar el rollo de acuerdo a las instrucciones. Enrollar el listo rollo en caviar masago y sésamo.





# RECETAS URAMAKI



## CALIFORNIA VERTE

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Camarones



Queso  
« Philadelphia »



Pepino



Tobiko  
Verde

Cortar en palitos de pepino. Poner el queso philadelphia en la ranura, poner el pepino y los camarones encima. Rodar rollo de acuerdo a las instrucciones. Enrollar el listo rollo en caviar tobiko verde. Cortar y servir.





# RECETAS URAMAKI



## CALIFORNIA CON ANGUILA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Congrio



Queso  
« Philadelphia »



Pepino



Sésamo Negro

Cortar pepino en palitos. Colocar el queso philadelphia en ranura, colocar pepino, tortilla de tomago y anguila. Rodar el rollo de acuerdo a las instrucciones. Enrollar el listo rollo en sésamo. Cortar y servir.





# RECETAS URAMAKI



## PHILADELPHIA CON ATUN

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Atún



Queso  
«Philadelphia»



Pepino

Cortar pepino en palitos. Poner una capa de queso en la ranura. Poner pepino encima. Rodar rollo de acuerdo a las instrucciones. Desde arriba decorar con finos platos de atún. Cortar y servir.





# RECETAS URAMAKI



## EBI TAMAGO

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Camarones



Tortilla  
Japonesa  
Doble



Queso  
«Philadelphia»



Caviar  
Masago

Poner la capa de queso philadelphia en la ranura. Poner camarones y caviar masago encima. Rodar rollo de acuerdo a las instrucciones. Y una vez más envoltar en una doble tortilla japonesa.





# RECETAS URAMAKI



## ALASKA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Salmón



Tortilla  
Japonesa  
Doble



Sésamo



Pepino

Cortar pepino en palitos. Poner pepino en la ranura. Poner el salmón encima, condimentar con mayonesa japonesa. Rodar el rollo de acuerdo a las instrucciones. Enrollar el listo rollo en sésamo. Cortar y servir.





# INSTRUCCIONES

## PREPARACION DE FUTOMAKI

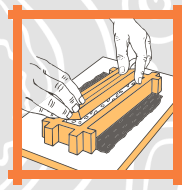
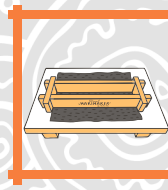
Futomaki o rollo grueso es un rollo tradicional con un relleno complejo, donde el arroz se encuentra en el interior y el nori en el exterior.

### Preparacion:

Vierta agua pura en el recipiente y agregue un poco de vinagre de arroz. Use sus manos o un cepillo para humedecer la tapa, la superficie interior y la parte inferior de makimaker en todos los lados. Esta agua también nos sirve para mojar las manos durante el proceso de cocción. Nuestro arroz elaborado, sazonado con sushizu (ver recetas), ya se ha enfriado a la temperatura deseada.

1

Coloque el nori con el lado brillante en una tabla seca. Arriba tenemos un marco de makimaker empapado en agua.

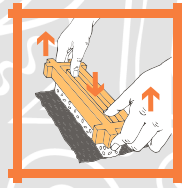
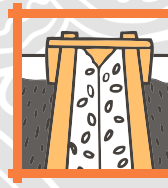


¡la magia culinaria comenzará pronto! Tomamos la tapa, mojamos el lado ancho con agua y la presionamos muy fuerte contra el arroz.

8

2

Es el turno del arroz: después de tirar nuestras manos al agua con vinagre, tomamos el arroz en pequeñas porciones y, sin apisonarlo, lo colocamos en un marco.

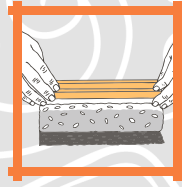
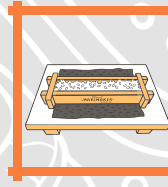


Presionando con fuerza los pulgares en la tapa, levante el marco, como si lo hiciera a través del rollo.

9

3

Para el relleno, en el arroz formamos una ranura en forma de V con una espátula de madera. ¡esto es importante!

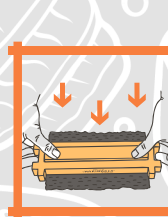


Ahora necesitamos separar la tapa del rollo plano ya casi terminado. Levántelo suavemente, y si al principio no funciona muy bien, nos ayudamos con un cuchillo.

10

4

Después de humedecer la parte estrecha de la tapa de makimeyker, insértela en la ranura preparada y presiónela en el arroz, pero no completamente. La tapa debe sobresalir 5-6 mm del marco.

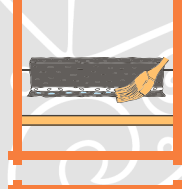
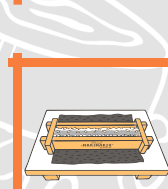


Giramos nuestro rollo de lado a lado, envolviéndolo con nori.

11

5

Arrastre cuidadosamente la tapa y vea cómo se ha formado la ranura, en la que ahora comenzaremos a empacar las sabrosos.

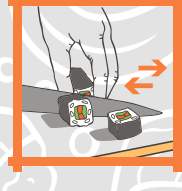
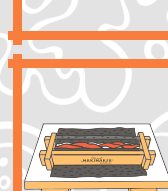


Para que rollo sea como en un buen restaurante, nori debe estar pegada. Pasamos por el borde con un pincel sumergido en agua y giramos sobre la costura.

12

6

Bueno, aquí es el turno de lo más importante: los rellenos. Rellénelo con la ranura resultante. Los ingredientes deben colocarse apretados y uniformemente.

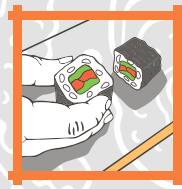
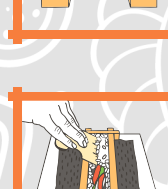


Los movimientos de sierra, mojando la hoja con agua, cortan suavemente el rollo en 6-8 piezas.

13

7

¡y aquí estamos en la línea de meta! ¡queda por sellar la parte superior del arroz, sellando y alineando la parte superior del marco, sin deslizar!



¡nuestro rollo está listo! Queda por servirlo en un plato plano con vassabi, salsa de soja y jengibre y parroz para degustar la comida al estilo japonés.

14





# RECETAS FUTOMAKI

En japonés, futomaki significa "rollo grueso", es un rollo tradicional relleno de relleno complejo, donde el arroz se encuentra dentro del rollo y el nori afuera

## ROLLO DE VERDURA «YASAI»

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Sushizu



Lechuga



Pimiento



Mayonesa



Pepino



Aguacate

Poner en el fondo del surco una tira de lechuga, rodajas estrechas de pimientos de diferentes colores y sazonar con mayonesa. En la parte superior añadimos pepino y palitos de aguacate. Enrollamos el rollo de acuerdo a las instrucciones, cortamos y servimos.





# RECETAS FUTOMAKI

## «MIGUMI» ROLLO

Los ingredientes:



Nori



Arroz



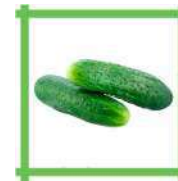
Sushizu



Crema Queso



Caviar Tobiko  
o Masago



Pepino



Anguila



Salmón

En la parte inferior de la ranura poner una capa de queso crema. Encima poner una capa de tobiko o caviar de masago. Añadir cubos de pepino, tiras de anguila y salmón. Siguiendo las instrucciones, envolvemos y cortamos.





# RECETAS FUTOMAKI

## ROLLO SALMON Y PEPINO

Los ingredientes:



Nori



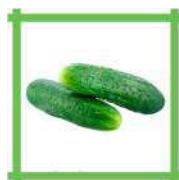
Arroz



Sushizu



Salmón



Pepino

Si hay confianza en la calidad del pescado, es mejor cocinar con salmón fresco, y si es un pescado congelado normal de la tienda, es mejor usar pescado salado. Para facilitar el corte del salmón, congelarlo durante 20-30 minutos en el congelador.

En la ranura, coloque el pescado, los pepinos y envuelva nuestro delicioso rollo de acuerdo con las instrucciones.



# RECETAS FUTOMAKI

## FUTOMAKI CON CAMARONES

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Camarones



Mayonesa



Pepino



cebolla  
verde

Colocar cebollas verdes en la parte inferior de la ranura. En la parte superior poner camarones y la temporada con mayonesa. Añadir las cuñas de pepino. Siguiendo las instrucciones, envolvemos y cortamos.





# RECETAS FUTOMAKI

## FUTOMAKI EBI

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Camarones



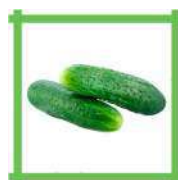
Queso  
«Philadelphia»



Tortilla  
Japonesa



Caviar  
Masago



Pepino



En la parte inferior de la ranura poner una capa de queso Filadelfia. Aplicar una capa de caviar de masago en la parte superior. Añadir tortilla japonesa, pepinillos y camarones. Siguiendo las instrucciones, envolvemos y cortamos.



# RECETAS FUTOMAKI

## FUTOMAKI SYAKE

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Salmón



Queso  
«Philadelphia»



Caviar  
Masago



Pepino



Tortilla  
Japonesa



En la parte inferior de la ranura poner una capa de queso Philadelphia. Aplicar una capa de caviar de masago en la parte superior. Añadir tortilla japonesa, pepinillos y salmón. Siguiendo las instrucciones, envolvemos y cortamos.





# RECETAS FUTOMAKI

## FUTOMAKI SURIMI

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Surimi



Mayonesa



Caviar  
Masago



Pepino



Pimiento



Colocar las rodajas estrechas de pimientos de diferentes colores y la temporada con mayonesa. Añadir cuñas de pepino y surimi en la parte superior. Siguiendo las instrucciones, envolvemos, cortamos y servimos.





# RECETAS FUTOMAKI

## FUTOMAKI CON TRUCHA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Camarones  
Grandes



Salmon



Tobiko  
Caviar



Pepino



Queso  
"Philadelphia "



Colocar queso Philadelphia en el fondo de la ranura. En la parte superior se añaden caviar tobiko. Añadir rodajas de pepino, camarones y salmon. Envuelva el rollo de acuerdo con las instrucciones, cortamos y servimos.





## FUTOMAKI CON SALMON

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Tomate



Salmón  
Cocido



Hiyashi  
Wakame



Crema  
Queso

En la parte inferior de la ranura poner una capa de crema-queso. Desde arriba imponen algas hiyashi. Añadir rodajas de tomate y salmón al horno en rodajas. Siguiendo las instrucciones, envolvemos y cortamos.





# RECETAS FUTOMAKI

## FUTOMAKI CON ANGUILA

Los ingredientes:



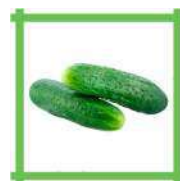
Nori



Arroz



Anguila



Pepino



Tobico



Crema-Queso



Salsa  
Unagi



Sésamo  
Blanco



En la parte inferior del surco, colocar el sésamo blanco y sobre una capa de crema de queso. Agregar los cubos de pepino y el congrio picado. Envolver el rollo de acuerdo con las instrucciones, cortar y servir.





# RECETAS FUTOMAKI

## FUTOMAKI PICANTE CON ATUN

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Atún



Mayonesa



Salsa Chilena

Poner en el fondo de la ranura los palitos de pepino, rebanados de atún y sazonados con mayonesa. Siguiendo las instrucciones, envolvemos, cortamos y servimos.





# RECETAS FUTOMAKI

## TEMPURA FUTOMAKI CON SALMON CERRERO

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Salmón Cerrero



Salmón



Cream  
Queso



Pepino



Masago

En la parte inferior de la ranura poner una capa de queso crema. Aplicar una capa de masago en la parte superior. Añadir los cubos de pepino, el salmón y las tiras de salmón. Siguiendo las instrucciones, envolvemos y cortamos.





## FUTOMAKI DE VERDURA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Pimiento  
Dulce



Crema-Queso



Pepino

Colocar en la parte inferior de la ranura una capa de queso.  
Añadir los cubos de pepino y las tiras angostas de  
pimiento. Siguiendo las instrucciones, envolver y cortar.





# RECETAS FUTOMAKI

## ROLLO HOUSE

Los ingredientes:



Nori



Arroz



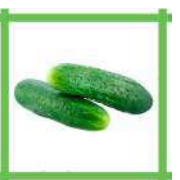
Salmón Fresco



Mayonesa  
Japonés o  
Ordinaria



Perca Roja



Pepino



lechuga  
iceberg



Colocar la tira de ensalada en el fondo de la ranura. En la parte superior poner perca roja y sazonar con mayonesa. Añadir las rodajas de pepino y el salmón fresco. Seguir las instrucciones envolver y cortar.



# RECETAS FUTOMAKI

## BANGKOK

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Atún



Salmón



Camarones



Vieira



Tobiko Verde

En la parte inferior de la ranura colocar una capa de atún. Añadir vieiras, camarones y salmón picado. Poner el caviar tobiko encima. Siguiendo las instrucciones, envolver y cortar.





# INSTRUCCIONES

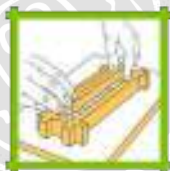


## COOKING HAKO

Traducido del japonés hako zushi significa "sushi prensado". El proceso de su preparación es muy simple: los ingredientes se apilan en capas, se presan y se cortan en palos. Así podrás mezclar diferentes gustos, combinándolos en uno solo.

1

Humedecemos el lado ancho de la tapa con agua y lo colocamos encima del rollo, luego con ambas manos no presione la tapa al mismo tiempo sobre la tapa, presionando el rollo.



2

Sosteniendo la cubierta con los pulgares, agarre suavemente el marco del makimeyker y muévelo hacia arriba, luego retírelo por completo.



3

Retire con cuidado la tapa de la rolloa formada. Cortar rollo en 4 partes.



4

Envuelve la pelota con una tira delgada de nori.



¡BUEN PROVECHO!



## HAKO SYAKE

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Tobiko



Salmón



Cortar el salmón en rodajas finas. Mezclar el tobiko con el arroz. En la parte inferior de la forma colocar las rodajas de salmón. Poner una fina capa de arroz sobre el salmón. A continuación colocar una mezcla de arroz y tobiko. A continuación, seguir las instrucciones.

## HAKO UNAGI

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Sésamo



Anguila  
Ahumada



Tobiko

Cortar anguila ahumada en rodajas finas. Mezclar el tobiko con el arroz. Colocar las rebanadas de anguila ahumada en la parte inferior del molde. Extender una fina capa de arroz encima de la anguila. A continuación colocar una mezcla de arroz y tobiko. A continuación, seguir las instrucciones.





## PHILADELPHIA HAKO

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Sésamo



Salmón



Queso  
"Philadelphia"



Cortar el salmón en rodajas finas. En la parte inferior, colocar nori y una capa de arroz, en el centro colocar rodajas de salmón y queso Philadelphia. Extender otra capa de arroz encima, espolvorear con sésamo encima. A continuación, seguir las instrucciones.

## HAKO EL DRAGON

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Anguila  
Ahumada



Caviar  
Tobiko



Queso  
"Philadelphia"



Cortar la anguila ahumado en rodajas finas. En la parte inferior, colocar nori y una capa de arroz, y encima colocar rebanadas de anguila ahumada. A continuación, colocar una capa de arroz, queso Philadelphia y un poco de caviar. Encima yace otra capa de arroz. A continuación, seguir las instrucciones.



## HAKO CALIFORNIA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Caviar Tobiko



Aguacate



Queso  
"Philadelphia"



Cangrejo

Cortar el aguacate en rodajas finas. Colocar nori y una capa de arroz en el fondo, esparce el aguacate, el queso Philadelphia y la carne de cangrejo en el medio. Desde arriba, colocar otra capa de arroz y la presionamos un poco, colocar una capa de caviar y presionarla un poco de nuevo. A continuación, seguir las instrucciones.





GUNKAN



NIGIRI

MINI MAKIMAKER



NORIMAKI



HOSOMAKI

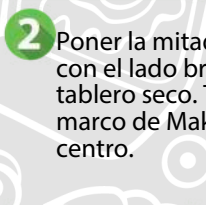




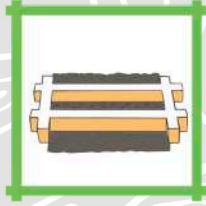
# INSTRUCCIONES:



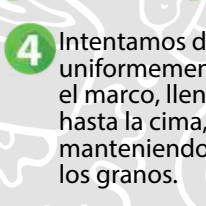
**1** Tomar una hoja de nori y córtarla por la mitad del lado más ancho con unas tijeras de cocina.



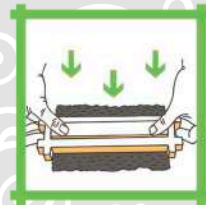
**2** Poner la mitad de la hoja con el lado brillante en un tablero seco. Tener un marco de Makimaker en el centro.



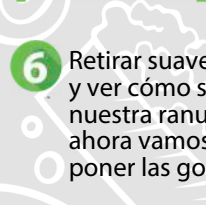
**3** Ahora es el turno de arroz - después de sumergir las manos en agua con vinagre, tomar el arroz en pequeñas porciones y, sin apisonarlo, ponerlo en un marco.



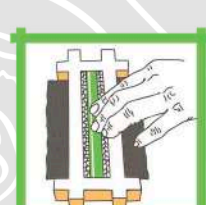
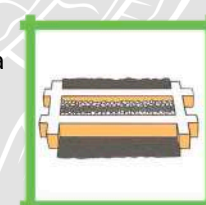
**4** Intentamos distribuir uniformemente el arroz en el marco, llenándolo casi hasta la cima, manteniendo el aire entre los granos.



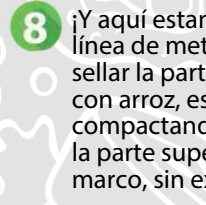
**5** Tomar la tapa de Makimaker. Tenemos que hacer una ranura para el relleno, por lo que, antes de humedecerlo de nuevo con agua, la parte estrecha se presiona en el arroz.



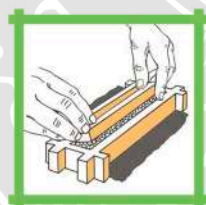
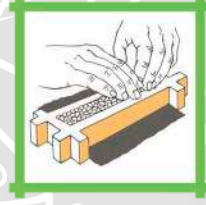
**6** Retirar suavemente la tapa y ver cómo se formó nuestra ranura, en la que ahora vamos a empezar a poner las golosinas.



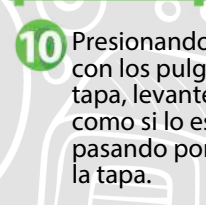
**7** Bueno, aquí es el turno de lo más importante: los rellenos. Lo pusimos dentro, recordando que los hosomaki son rollos simples, con un máximo de 2 ingredientes.



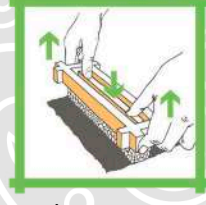
**8** ¡Y aquí estamos en la línea de metal! ¡Queda por sellar la parte superior con arroz, esta vez ya compactando y nivelando la parte superior del marco, sin excesos!



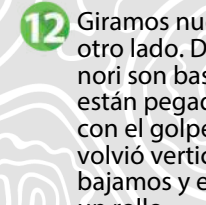
**9** ¡La magia culinaria comenzará pronto! Nos cubrimos, mojamos el lado ancho con agua y lo presionamos muy fuerte contra el arroz.



**10** Presionando fuertemente con los pulgares en la tapa, levante el marco, como si lo estuviera pasando por el rollo con la tapa.



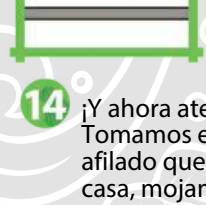
**11** Ahora necesitamos separar la tapa del rollo plano ya casi terminado. Levántamos con cuidado y si al principio no funciona muy bien, nos ayudamos con un cuchillo.



**12** Giramos nuestro rollo al otro lado. Dado que los nori son bastante duros y están pegados al arroz, con el golpe una parte se volvió vertical. Lo bajamos y envolvemos un rollo.



**13** Para rodar era como un restaurante, necesitamos pegar el nori. El pegamento para ellos es muy simple, es toda la misma agua. A lo largo del borde pasamos un pincel y volteamos la costura.



**14** ¡Y ahora atención! Tomamos el cuchillo más afilado que hay en la casa, mojamos la cuchilla con agua y, sin presionar ni deformar el rollo, lo cortamos en pedazos con movimientos de corte.



**15** ¡Nuestro rollo está listo! Queda por servir en un plato plano con wasabi y jengibre e invitar a familiares o invitados a unirse a la comida al estilo japonés.





## ROLLO LIGERO CON PEPINO

Ingredientes:



nori



arroz



pepino



sushizu



sésamo

Cortar el pepino en barras de 7-10 mm (si el pepino tiene una piel dura, retirarlo). Espolvorear la ranura con sésamo, poner un pepino, espolvorear nuevamente con sésamo, sellar con arroz y haga un rollo. 1 pepino mediano es generalmente suficiente para 3-5 rollos.

## ROLLO EXQUISITO CON ANGUILA

Ingredientes:



nori



arroz



sushizu



anguila frita en salsa unagi

La anguila no necesita descongelarse de antemano, entonces es más fácil cortarla en barras y no hay necesidad de usarla toda al mismo tiempo. El proceso de cocción es similar al rollo con un pepino: cortar, doblar y sellar. Por cierto, la anguila también va bien con el sésamo, y la salsa de unagi del paquete también puede servir el plato.

## ROLLO SUAVE CON SALMON

Ingredients:



nori



arroz



sushizu



salmón

Si hay confianza en la calidad del pescado, se recomienda cocinar de salmón fresco, y si se trata de un pez de helado normal de la tienda, es mejor tomar pescado ligeramente salado. Cortamos la salmón a través de las fibras, y para facilitar el corte, descongelamos media hora en el congelador.

# INSTRUCCIONES



## COCINANDO NIGIRI

Nigiri es un sushi de estuco, que consiste en arrojadas y pescados o mariscos.

1

Colocar el marco de maquillaje en el lugar preparado y continuar con el proceso con entusiasmo.



5

Retirar con cuidado la cubierta del rollo formado. Cortar el rollo en 4 partes.

2

Llenar la cavidad interna del dispositivo con arroz. Condensar y presionar el arroz.



6

Aplicar una pequeña cantidad de pasta de wasabi en un trozo de relleno cortado (pescado, mariscos).

3

Humedecer el lado ancho de la cubierta con agua y colocarlo sobre el arroz, luego con las dos manos al mismo tiempo, no presionar la cubierta con fuerza, presionando el arroz.



7

Tomar una bola de arroz y colocar en ella un trozo de pescado u otro relleno preparado.

4

Sosteniendo la cubierta con los pulgares, agarrar suavemente el marco del makimaker y moverlo hacia arriba, luego retirarlo por completo.



8

Presionar ligeramente el relleno para que repita la forma de la "barra pequeña" de arroz.



9  
Envolver la pelota con una tira delgada nori.

9

¡BENN PROVECHO!





## NIGIRI-SUSHI CON SALMON

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Salmón



Wasabi



Lave bien el filete de salmón con agua fría y escúrralo bien. Extiende el ganchillo a lo largo del campo. Divídalo en eslingas ligeras en relación con los lobos (8 tamaños idénticos de aproximadamente 2,5 x 4,5 cm). A continuación, siga las instrucciones.

## NIGIRI-SUSHI CON ATUN

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Atún



Wasabi



Enjuague bien el relleno de atún con agua fría, escúrralo bien. Extiende el ganchillo a lo largo del campo. Divídalo en eslingas ligeras en relación con los lobos (8 tamaños idénticos de aproximadamente 2,5 x 4,5 cm). A continuación, siga las instrucciones.



## NIGIRI CON ANGUILA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Anguila



Wasabi



Lave bien el relleno de anguila con agua fría, escúrralo bien. Extiende el ganchillo a lo largo del campo. Divídalo en eslingas ligeras en relación con los lobos (8 tamaños idénticos de aproximadamente 2,5 x 4,5 cm). A continuación, siga las instrucciones. Corta una tira delgada de nori y envuélvela con sushi.

## NIGIRI CON PERCHA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Percha



Wasabi



Lave bien el relleno de percha con agua fría, escúrralo bien. Extiende el ganchillo a lo largo del campo. Divídalo en una bolsa de poco peso, en relación con los voluntarios. A continuación, siga las instrucciones.





## NIGIRI CON CAMARONES

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Camarones



Wasabi

Lavar bien los camarones crudos, quitar las cabezas. Coloca cada camarón en un pincho de madera, empujándolo debajo de la cáscara. Hervir el agua salada en una cacerola ancha. Moje los camarones en brochetas y cocine hasta que los camarones se pongan rojos. Retirar del fuego, desechar en un colador y colocar bajo agua corriente. Deja que los camarones se enfríen. Retire los pinchos. Limpia los camarones de la concha, dejando las colas. Retire la vena negra. Ponga los camarones en una tabla de cortar con la espalda hacia abajo. Hacer un corte a lo largo del abdomen. Da la vuelta a los camarones y aprieta los dedos contra el tablero. A continuación, siga las instrucciones.

# INSTRUCCIONES:



## COCINAMOS GUNKAN

Gunkan es arroz, envuelto con alga nori, con diferentes rellenos.

**1** Necesario cortar nori como "cintas"



Sosteniendo la cubierta con los pulgares, agarre suavemente el marco del makimeyker y muévelo hacia arriba, luego retírelo por completo.

**5**

**2** Coloque el marco de la maquilladora en el lugar preparado y continúe con el proceso con entusiasmo.



Retire con cuidado la cubierta de la estructura formada. Cortamos rollo en 4 partes.

**6**

**3** Rellenamos la cavidad interna del aparato con arroz. Condensamos y presionamos el arroz.



Tome la "cinta" de nori y envuelva el arroz con ella. Puede hacerlo sosteniendo una bola de arroz en sus manos o colocándola en un plato, como prefiera.

**7**

**4** Empapamos el lado ancho de la tapa con agua y lo colocamos encima del arroz, luego con ambas manos no presione la tapa al mismo tiempo sobre la tapa, presionando el arroz.



Rellene gunkan con relleno.

**8**

¡Buen provecho!





# RECETAS DE GUNKAN

## GUNKAN CON SALMON

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Pasta Kimchi



Salmón



Mayonesa



Caviar  
pez Volador

Es necesario mezclar la pasta picante kimchi, mayonesa japonesa, salmón picado y caviar de pez volador. A continuación, siga las instrucciones.

## KHIYASHI GUNKAN

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Khiyashi  
Vakame

Preparamos hiyashi y formamos rollo de acuerdo a las instrucciones. Buen apetito!

## GUNKAN CON CAVIAR

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Caviar  
pez Volador

Preparar caviar y formar rollo de acuerdo a las instrucciones. Buen apetito!



# RECETAS DE GUNKAN

## GUNKAN CON ATUN

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Pasta Kimchi



Atún



Mayonesa



Caviar  
pez Volador



Necesitas mezclar la pasta kimchi picante, la mayonesa, el atún picado fino y el caviar de pez volador. A continuación, siga las instrucciones.

## GUNKAN CON ANGUILLA

Los ingredientes:



Nori



Arroz



Pasta Kimchi



Anguilla



Mayonesa



Caviar  
pez Volador



Es necesario mezclar la pasta kimchi picante, mayonesa, congrio finamente picado y huevos de pez volador. A continuación, siga las instrucciones.







## REGLAS DE USO

✓ B- Antes de cada uso, mantenga Makimaker unos segundos bajo un chorro de agua fría. Esto evitará que el arroz se pegue y facilitará el proceso de elaboración de los rollos.

✓ - Durante el proceso de cocción, humedezca periódicamente las manos y el producto con agua para evitar que el arroz se pegue.

✓ - Después de terminar, enjuague Makimaker en agua, limpie con un paño seco y seque a temperatura ambiente durante varias horas.

✓ - No utilice detergente para limpiar el producto.



## PRECAUCIONES

Makimaker está hecho de madera natural de razas sólidas. Al interactuar con el agua, pueden formarse pequeñas virutas y rebabas en su superficie. Por razones de seguridad, le recomendamos que tenga cuidado y, cuando se detecte, trate la superficie de Makimaker con papel de lija abrasivo. No se recomienda secar Makimaker cerca de fuentes de calor intensivas, ya que esto puede hacer que el producto se vuelva inutilizable.

No lave el producto en el lavavajillas. La exposición prolongada del producto al agua (durante más de unos pocos minutos) puede causar la deformación de Makimaker.



# METODO TRADICIONAL PARA LA PREPARACION DE ROLLOS

## ROLLO DRAGON

**Los ingredientes: pepinos persas / japonesas, aguacate, limón, hojas de nori, arroz para sushi, Gambas en Tempura, caviar tobiko, salsa unagi, salsa Spicy Mayo, semillas de sésamo negro.**

Recoge todos los ingredientes. Corta los pepinos a lo largo de las cuartas partes. Retire las semillas y córtelas a medias a lo largo de la longitud. Corta los aguacates en mitades, quita los huesos y limpia cada mitad con una cuchara grande para obtener una pulpa entera. Cortar con cuidado cada aguacate en trozos de 3 mm (deben ser muy delgados). Extienda el aguacate como una baraja de cartas. Cubra la estera de bambú con una película de grado alimenticio y coloque la mitad de la hoja de nori, con el lado liso hacia abajo. Humedezca las manos en tezu (agua con vinagre) y distribuya ½ taza de arroz para sushi en una hoja de nori. Voltee y coloque los camarones en Tempura, barras de pepino y tobiko en la hoja de nori. Si lo desea, puede agregar unagi. Comience a hacer girar los rollos de abajo, apretando difícilmente y firmemente la estera de bambú a través de la hoja de nori. Levante la estera y dé la vuelta. Coloque la estera en el rollo y presione firmemente. Coloque el aguacate sobre el rollo con un cuchillo. Cubra el rollo con una película de grado alimenticio y coloque la estera en la parte superior. Presione el rollo cuidadosamente hasta que las piezas de aguacate estén envueltas en sushi. Tenga cuidado de no dañar las piezas de aguacate. Con el extremo largo del cuchillo, recoja el aguacate y colóquelo en el rollo. Envuelva el rollo con una película de grado alimenticio y déjelo en forma cuadrada con una estera. Sin quitar la película de alimentos y usar un cuchillo de sushi muy afilado, corte cada mitad dos veces más para obtener 8 partes. Agregue el caviar de tobiko en cada rollo y rocíe Spicy mayo, y agregue las semillas de sésamo negro.

## ROLLO DE SUSHI GRUESO (THICK SUSHI ROLL)

**Los ingredientes: nori, jengibre rojo encurtido, arroz de sushi, vinagre de sushi, shiitake sazonado y Kanpyo, Tamagoyaki, mitsuba, unagi, pepinos persas / japonesas, Sakura Denbu**

Recoge todos los ingredientes. Cocine Tezu (agua con vinagre para mojar las manos) mezclando ¼ taza de agua y 2 cucharadas de vinagre de arroz. Todas las recetas de rollos Futomaki usan hojas enteras de nori. Colóquelos con un lado áspero en makisu (si compró las hojas medias de nori, puede usar dos a la vez). Aplique el arroz a toda la hoja, dejando aproximadamente 2 cm de arriba. Recomendando poner los ingredientes que son cómodos de sostener, en la parte delantera y Sakura Denbu y shiitake en la parte superior para que las partes no se caigan cuando se enrolla. Comience a enrollar la hoja de nori en la parte inferior (con arroz para sushi), presionando el arroz con una estera de bambú hasta que enrolle todo el rollo hasta el final. Cuando se enrolle con los dedos, sostenga los ingredientes. ¡Agregue un par de gotas de agua a la hoja de nori cubierta y enrolle! Corte el rollo en 10 o 12 partes (dependiendo de sus habilidades de posesión de cuchillos y el Tamaño deseado de los rollos) y colóquelo en un plato.







**iSottcom**



≡  
[isottcom@gmail.com](mailto:isottcom@gmail.com)

