



RECETTES DE ROLLS JAPONAIS POPULAIRES



iSottcom

TABLE DES MATIERES

1. DES AVANTAGES DE LA CUISINE JAPONAISE
2. PREPARATION DU RIZ
3. SAUCE SUSHI-ZU POUR RIZ
4. CONSEILS UTILES
5. DESCRIPTION DU PRODUIT
6. PRESCRIPTIONS DE LA PREPARATION D'URAMAKI AVEC LE GRAND MAKIMAKER
7. RECETTES D'URAMAKI
8. PRESCRIPTIONS DE LA PREPARATION DE FUTOMAKI AVEC LE GRAND MAKIMAKER
9. RECETTES DE FUTOMAKI
10. RECETTES D'HAKO
11. RECETTES D'HOSOMAKI
12. RECETTES DE NIGIRI
13. RECETTES DE GUNKAN
14. PRECAUTIONS ET REGLES DE L'UTILISATION
15. LA METHODE TRADITIONNELLE DE CUISSON DES ROLLS

RECETTES POUR LE GRAND MAKIMAKER

RECETTES D'URAMAKI

ROLL « CALIFORNIA »
ROLL « DRAGON »
ROLL « PHILADELPHIA »
DRAGON VERT
DRAGON ROUGE
SUNRISE (« AUBE »)
CALIFORNIA EBI
DRAGON MAGURO
FLORIDA
NIKA
CALIFORNIA VERTE
CALIFORNIA AVEC LE CONGRE
PHILADELPHIA AVEC LE THON
EBI TAMAGO
ALASKA

RECETTES DE FUTOMAKI

ROLL DE LEGUMES « YASAI »
ROLL « MEGUMI »
ROLL AVEC DU SAUMON ET DU CONCOMBRE
FUTOMAKI AVEC DES CREVETTES
FUTOMAKI EBI
FUTOMAKI SAKE
FUTOMAKI SURIMI
FUTOMAKI AVEC LA TRUITE
FUTOMAKI AVEC LE SAUMON
FUTOMAKI AVEC LE CONGRE
FUTOMAKI ÉPICÉ AVEC LE THON
FUTOMAKI TEMPURA AVEC LE SAUMON SAUVAGE
ET LE SAUMON ATLANTIQUE
FUTOMAKI AVEC DES LEGUMES
HOUSE ROLL
BANCKOK

RECETTES D'HAKO

HAKO SAKE
HAKO UNAGI
HAKO PHILADELPHIA
HAKO DRAGON
HAKO CALIFORNIA

RECETTES POUR LE MINI MAKIMAKER

RECETTES D'HOSOMAKI

ROLL LEGER AVEC LE CONCOMBRE
ROLL RAFFINE AVEC LE CONGRE
ROLL DOUX AVEC LE SAUMON

RECETTES DE NIGIRI

NIGIRI- SUSHI AVEC LE SAUMON
NIGIRI- SUSHI AVEC LE THON
NIGIRI AVEC LE CONGRE
NIGIRI AVEC LA PERCHE
NIGIRI AVEC LA CREVETTE

RECETTES DE GUNKAN

GUNKAN AVEC LE SAUMON
GUNKAN HIYASHI
GUNKAN TOBIKO
GUNKAN AVEC LE THON
GUNKAN AVEC LE CONGRE

DES AVANTAGES DE LA CUISINE JAPONAISE

La cuisine japonaise est la plus équilibrée et la plus saine au monde. Il n'y a pratiquement pas des gens avec l'excès de poids au Japon, mais il y a beaucoup des minces, joyeux et pleins de force.

Le secret de la longévité et de la santé de cette nation est sa cuisine, saine et délicieuse. Quels sont ses avantages?

Tout d'abord dans les ingrédients à sa base. Pour la plupart des plats, la cuisine japonaise utilise des fruits de mer et du poisson, riches en phosphore, en calcium et en acides gras.

Ils sont bien absorbés et ne contiennent pas beaucoup de graisses. C'est une option idéale pour un régime alimentaire sain et équilibré. En outre, les plats de la cuisine japonaise utilisent souvent des algues, qui sont une source irremplaçable d'iode, dont le déficit est le problème de chaque deuxième habitant de la Russie.

La consommation régulière de sushi, de sashimi et de rolls permet à tout le monde de renforcer l'immunité, la force, et de réduire la fatigue.





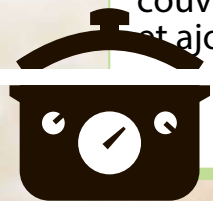
PRÉPARATION DU RIZ

Tout d'abord, nous devons préparer le riz pour des rolls. Les japonais disent « Le succès de n'importe quel plat dépend du riz correctement préparé ». Choisissez du riz spécial pour les sushis ou du riz rond ordinaire. Pour préparer 7 rolls nous prenons 2 verres de 200 ml de riz, ensuite, nous le lavons à l'eau froide 3-5 fois, en frottant légèrement avec nos mains. Après nous versons toute l'eau et nous procédons à la cuisson.



LA CUISSON DU RIZ DANS UN MULTICUISEUR

Même un enfant peut préparer du riz pour des rolls dans un multicuiseur. Le modèle n'a pas d'importance. Transférez le riz lavé dans un bol du multicuiseur et ajoutez 2 tasses d'eau froide. N'ajoutez pas ni le sel, ni l'huile. Fermez le couvercle, activez le mode (riz, céréales, pilaf). Après le signal de préparation, n'ouvrez pas et laissez le riz cuire à la vapeur pour 15 minutes. Puis ouvrez le couvercle, refroidissez un peu et ajoutez la sauce sushi-zu.



LA CUISSON DU RIZ DANS UNE CASSEROLE

Transférez le riz lavé dans une casserole du volume de 2-3 litres et ajoutez 2 verres de l'eau froide. Faites chauffer à feu fort. Après les premiers bouillonnements diminuez le feu jusqu'à moyen et faites cuire 10-12 minutes jusqu'à ce que l'eau sur le riz s'évapore. Puis fermez le couvercle, branchez le feu le plus faible et préparez encore 10 minutes. Coupez le feu et laissez le riz pour 15 minutes sans ouvrir du couvercle. Ouvrez ensuite, refroidissez un peu et ajoutez la sauce sushi-zu.



SAUCE SUSHI-ZU POUR RIZ

Après la cuisson le riz pour des sushi est arrosé d'un vinaigre spécial – sushi-zu.

Il peut être acheté dans le magasin, mais rien vous n'empêche de préparer la sauce à la maison.

Pour la sauce, vous aurez besoin:

80 ml (5 cuillères à soupe) de vinaigre de riz,

60 g (3 cuillères à soupe) de sucre,

15 g (1/5 cuillère à soupe) de sel,

5 g d'algues kombu ou ¼ feuille nori.

- Mélangez le vinaigre de riz, le sucre et le sel et faites cuire dans une petite casserole.

- Chauffez en remuant jusqu'à dissolution de tous les ingrédients. Ne faites pas bouillir!

- Placez des algues kombu ou nori dans une sauce chaude pour 10 minutes, puis les algues doivent être enlevées et la sauce – filtrée.

- Versez la sauce préparée dans le riz prêt et mélangez doucement avec une spatule en bois.



CONSEILS UTILES

Immédiatement après le mélange du riz avec de la sauce sushi-zu sa consistance peut être trop douce, ce qui peut compliquer le processus de cuisson. Laissez le riz avec la sauce pour 30-40 minutes sans le couvercle. Pendant ce temps le riz absorbe la sauce, l'excès d'humidité s'évapore et le riz acquiert la consistance désirée.

Ne coupez pas le roll cuit immédiatement après son « assemblage ». Laissez-le pour 2-3 minutes. Pendant ce temps, le riz gonflera, nori se déploiera, et le roll acquerra sa forme correcte, après quoi il sera plus facile à couper.

Lorsque vous coupez les rolles, la plaque de « colle de riz » est formée sur la lame du couteau, ce qui rend le processus difficile. Avec un chiffon humide, essuyez la lame du couteau après chaque coupe et mouillez-la dans l'eau. Grâce à ces actions, les rolls sont coupés très soigneusement.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Vous dépensez beaucoup d'argent pour les sushis au restaurant?

Vous ne savez pas comment d'étonner vos amis?

Votre problème est facile à résoudre à l'aide de notre Roll Maker. Le Grand Makimaker vous aidera à préparer un repas délicieux et, quand même, un repas sain et équilibré. Désormais, si vous voulez de goûter des spécialités japonaises délicieuses, il ne vous faut pas chercher des sushi bars chers et dépenser beaucoup d'argent.

Le kit est très facile à utiliser, même les enfants peuvent faire des rolls et vous aurez une excellente occasion de leur apprendre comment vous aider à la cuisine et leur montrer quelque chose de nouveau.

La cuisine des sushis avec le Grand Makimaker est un excellent moyen de renforcer les relations de votre famille et de faire quelque chose ensemble. Notre bazooka de sushi est une bonne variante de préparer des centaines de rolls traditionnels de la plus haute qualité. Le stockage de l'appareil ne nécessite pas de conditions spéciales, vous pouvez le placer avec tous les autres ustensiles de cuisine.

Cuisez selon les traditions culinaires japonaises !

Notre kit pour de sushi est fait de matériaux de la plus haute qualité. Son apparence est très authentique et ressemble à « Torii » - la porte japonaise célèbre. L'appareil est très écologique. Nous n'utilisons que des éléments naturels et du bois précieux. Le kit est très compact; il se compose de 2 pièces seulement. Le kit « Grand Makimaker » est de qualité exceptionnelle et aussi bon que des kits professionnels chers dont les sushi chefs experts utilisent.

Nous livrons nos kits dans un emballage fiable qui est idéal pour le transport et le stockage. Nous fournissons la garantie de remboursement de 100%. Cet achat est le meilleur service de iSottcom et ne comporte aucun risque. En outre, vous trouverez un livre de recettes et des instructions détaillées. Créez, expérimentez et préparez des plats japonais traditionnels.

**Ne dépensez pas beaucoup d'argent sur les restaurants de sushi chers!
Commandez notre Roll Maker!**



5 RAISONS D'ACHETER UN MAKIMAKER

L'UTILISATION FACILE

Pour cuisiner des sushis japonais, vous n'avez pas besoin d'être un chef ou de relire des dizaines de livres de cuisine. Avec le kit de Grand Makimaker même un débutant sera en mesure de préparer des rolls complexes et délicieux. Notre Mini Makimaker vous aidera aussi si vous voulez cuisiner des rolls simples de 1-2 ingrédients. Avec son aide, vous pouvez préparer des rolls simples et délicieux chaque jour. Vous pouvez également cuisiner des sushis avec vos enfants, ce sera une expérience amusante qui enseignera à vos enfants quelque chose de nouveau et aidera à développer leur motricité fine. Vous pouvez préparer un snack original pour votre fête avec notre kit en quelques minutes!

TOP QUALITE

Nous fabriquons nos kits de matériaux de très haute qualité. Nous n'utilisons que du bois précieux et vous offrons un produit écologique. Notre kit incroyable est fait à la main, nous éliminons tous les défauts et polissons la surface de l'appareil soigneusement.

BONNE IDEE POUR LE CADEAU

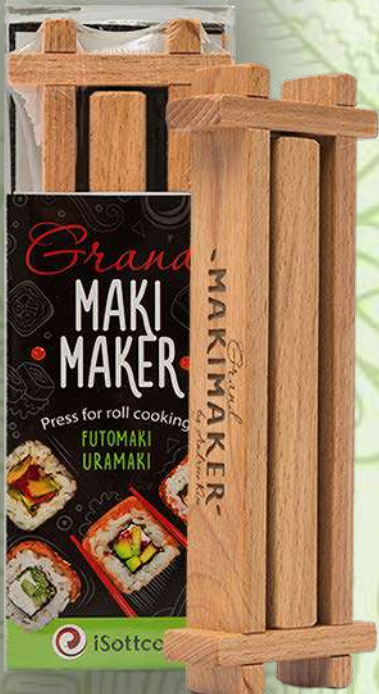
Notre kit est un cadeau compact, exceptionnel et utile. Apportez de nouvelles expériences de la nourriture saine et équilibrée à votre maison et chez vos amis. Économisez de l'argent et du temps, préparez les rolls de sushi vous-même.

DESIGNE TRADITIONNEL

Le design authentique et la forme unique de notre kit en font un élément de la cuisine japonaise traditionnelle. Il sera un excellent élément de l'intérieur de votre cuisine grâce à la belle texture et les détails en bois des kits « Grand Makimaker » et « Mini Makimaker ».

100% GARANTIE DE REMBOURSEMENT

Nous fournissons une garantie à vie pour nos produits. Nos appareils subissent un traitement manuel spécial, donc nos kits de sushi vous serviront pendant des années. Plus de détails vous pouvez obtenir sur le demande par le courriel : isottcom@gmail.com.



ACHETER MAINTENANT



ACHETER MAINTENANT



URAMAKI



FUTOMAKI

LE GRAND MAKIMAKAER



HAKO



EHOMAKI



PRESCRIPTIONS

PRÉPARATION D'URAMAKI

Uramaki est un roll tourné à l'envers. C'est le type de roll dans lequel la feuille de nori est située à l'intérieur et le riz à l'extérieur.

1

Installez le cadre de makimaker sur la place préparée et commencez le processus avec enthousiasme.

2

Remplissez l'espace intérieur de l'appareil avec du riz. Ne pressez pas le riz, il devrait être « friable »

3

Pour le remplissage, formez une rainure en V-forme dans le riz à l'aide d'une spatule en bois.

4

Placez la moitié de la feuille de nori sur le cadre en longueur et au centre.

5

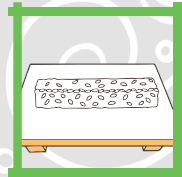
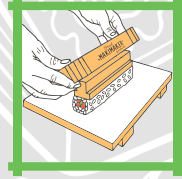
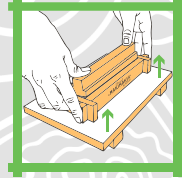
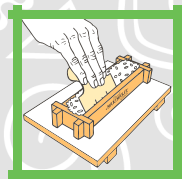
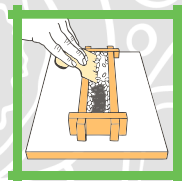
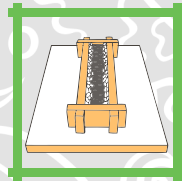
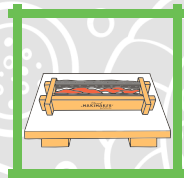
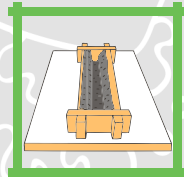
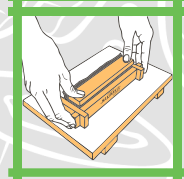
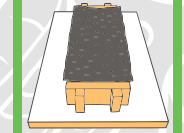
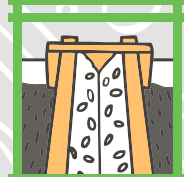
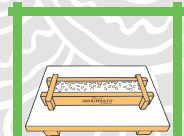
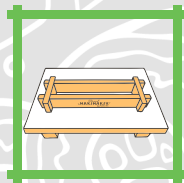
Prenez le couvercle de Makimaker et dirigez le côté étroit à l'intérieur du cadre, enfoncez doucement le couvercle dans le riz avec les algues nori, sans aller jusqu'à 5-6 mm au cadre.

6

Retirez le couvercle et voyez que nous avons obtenu une rainure carrée soignée, dans laquelle vous commencez maintenant empiler la farce.

7

Enfin le moment le plus créatif! Remplissez la rainure avec des ingrédients pour le roll futur (suivez les recettes ou préparez une exclusivité sur votre propre recette!).



Arrosez l'une des bandes de nori qui saillie du riz avec de l'eau et « enveloppez » vos gourmandises.

8

Nous préparons les uramaki, donc nous mettons une autre couche de riz sur le dessus, l'égalisons et le remplissons soigneusement sur les bords du cadre. Le riz doit recouvrir nori complètement.

9

En tournant le cadre, nous verrons qu'une petite partie du riz est « extraite » de la cavité. Nous remplissons également ce riz aux bords du cadre.

10

Humidifiez le côté large du couvercle avec de l'eau et placez-le au-dessus du roll, puis appuyez pas fortement sur le couvercle avec deux mains simultanément, en pressant le roll.

11

Prenez délicatement le cadre de makimaker et déplacez-le vers le haut, en tenant le couvercle avec vos pouces, puis retirez-le complètement.

12

Retirez délicatement le couvercle du roll formé. Vous pouvez rouler le roll prêt dans le tobiko ou le sésame si vous voulez.

13

Coupez le roll en 6 ou 8 morceaux et placez-le sur un plat. Servez avec du gingembre, de la sauce de soja, du wasabi et de la bonne humeur!

14

BON APPÉTIT !



RECETTES D'URAMAKI

En japonais, Uramaki signifie un roll tourné à l'envers. C'est un type populaire de rolls dans lequel la feuille de nori est située à l'intérieur et le riz à l'extérieur.

ROLL «CALIFORNIA»

Ingrédients::



Nori



Riz



Sushi-zu



Chair de crabe (ou bâtonnets de crabe)



Concombre



Avocat



Mayonnaise



Tobiko

Nettoyez et coupez l'avocat en morceaux fins et le concombre en petits barres. Placez la chair ou les bâtonnets de crabe dans la rainure, mettez une couche de mayonnaise et couvrez d'avocat et de concombre sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Le roll prêt est roulé dans le tobiko ou le masago. Coupez et servez les rolls.



RECETTES D'URAMAKI

ROLL «DRAGON»

Ingrédients::



Nori



Riz



Sushi-zu



Saumon salé



Concombre



Congre



Grilled
unagi sauce

Coupez le concombre et le saumon en petits barres et les placez dans la rainure. Formez le roll selon les instructions. Décorez avec des plaques fines du congre et ajoutez la sauce unagi de l'emballage.



RECETTES D'URAMAKI

ROLL «PHILADELPHIA»

Ingrédients:



Nori



Riz



Sushi-zu



Saumon salé



Avocat



Fromage
«Philadelphia»

Nettoyez et coupez l'avocat en morceaux fins. Mettez le fromage « Philadelphia » dans la rainure et placez l'avocat sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Congelez le saumon, puis le coupez en morceaux fins. Mettez ces morceaux sur la dessus du roll et le coupez soigneusement



RECETTES D'URAMAKI



DRAGON VERT

Ingrédients::



Nori



Riz



Congre



Sauce unagi



Avocat



Sésame
blanc



Concombre



Masago
(caviar de
capelan)

Le concombre et le congre sont coupés en petites barres et mis dans une rainure. Formez le roll selon les instructions. Décorez avec des plaques fines de l'avocat, ajoutez la sauce unagi de l'emballage et saupoudrez de sésame.



RECETTES D'URAMAKI



DRAGON ROUGE

Ingrédients:



Nori



Riz



Congre



Mayonnaise
japonaise



Saumon



Masago



Concombre

Le concombre et le congre sont coupés en petites barres et mis dans une rainure. Formez le roll selon les instructions. Décorez avec des plaques fines du saumon. Décorez avec la mayonnaise japonaise et le masago.



RECETTES D'URAMAKI



SUNRISE (« AUBE »)

Ingrédients::



Nori



Riz



Thon



Fromage
« Philadelphia »



Saumon



Masago



Avocat

Nettoyez et coupez l'avocat et le concombre en morceaux longs. Placez le fromage « Philadelphia » dans la rainure, de même l'avocat et le concombre en haut. Formez le roll selon les instructions. Congelez le saumon et le thon, puis coupez en morceaux longs. Placez le thon sur le dessus d'un demi-roll, et le saumon sur d'autre.



RECETTES D'URAMAKI



CALIFORNIA EBI

Ingrédients:



Nori



Riz



Crevette



Mayonnaise
japonaise



Concombre



Masago



Avocat

Nettoyez et coupez les avocats en morceaux étroites et le concombre en petites barres. Mettez les crevettes dans la rainure, puis la couche de mayonnaise et couvrez avec des morceaux d'avocat et de concombre. Formez le roll selon les instructions. Le roll prêt est roulé dans le masago. Coupez et servez les rolls.



RECETTES D'URAMAKI

DRAGON MAGURO

Ingrédients:



Nori



Riz



Thon



Omelette
japonaise



Fromage
« Philadelphia »



Masago



Concombre

Coupez le concombre en petits barres. Mettez le fromage « Philadelphia » dans la rainure, et placez le concombre et l'omelette sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Décorez avec des plaques fines de thon et de masago sur le dessus.



RECETTES D'URAMAKI



FLORIDA

Ingrédients:



Nori



Riz



Saumon



Fromage
« Philadelphia »



Sésame



Masago



Concombre

Nettoyez et coupez le concombre en morceaux fins. Placez le fromage « Philadelphia » dans la rainure, de même le concombre et le masago en haut. Formez le roll selon les instructions. Congelez le saumon et le congre, puis coupez en morceaux fins. Placez le congre sur le dessus d'un demi-roll, et le saumon sur d'autre. Décorez avec du sésame.



RECETTES D'URAMAKI



NIKA

Ingrédients:



Nori



Riz



Saumon



Fromage
« Philadelphia »



Sésame



Masago



Concombre



Omelette
japonaise

Coupez le concombre en petits barres. Mettez le fromage « Philadelphia » le concombre, l'omelette japonaise et le saumon dans la rainure. Formez le roll selon les instructions. Le roll prêt est roulé dans le masago et le sésame.



RECETTES D'URAMAKI



CALIFORNIA VERTE

Ingrédients::



Nori



Riz



Crevettes



Fromage
« Philadelphia »



Concombre



Tobiko
vert

Coupez le concombre en petits barres. Mettez la couche du fromage « Philadelphia » dans la rainure et placez le concombre et les crevettes sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Le roll prêt est roulé dans le tobiko. Coupez et servez les rolls.



RECETTES D'URAMAKI



CALIFORNIA AVEC LE CONGRE

Ingrédients:



Nori



Riz



Congre



Fromage
« Philadelphia »



Concombre



Sésame noir

Coupez le concombre en petits barres. Mettez la couche du fromage « Philadelphia » dans la rainure et placez le concombre, l'omelette japonaise et le congre sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Le roll prêt est roulé dans le sésame noir. Coupez et servez les rolls.



RECETTES D'URAMAKI



PHILADELPHIA AVEC LE THON

Ingrédients::



Nori



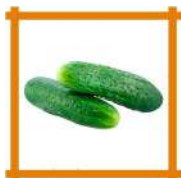
Riz



Thon



Fromage
« Philadelphia »



Concombre

Coupez le concombre en petits barres. Mettez la couche du fromage « Philadelphia » dans la rainure et placez le concombre sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Décorez avec des plaques fines de thon. Coupez et servez les rolls.



RECETTES D'URAMAKI



EBI TAMAGO

Ingrédients::



Nori



Riz



Crevettes



Japanese
or ordinary
omelette



Fromage

« Philadelphia »



Masago

Mettez la couche du fromage « Philadelphia » dans la rainure et placez les crevettes et le masago sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Enveloppez à nouveau dans une double omelette japonaise. Coupez et servez les rolls.



RECETTES D'URAMAKI

ALASKA



Ingrédients::



Nori



Riz



Saumon



Mayonnaise
japonaise
ou ordinaire



Sésame



Concombre

Coupez le concombre en petits barres. Mettez le concombre dans la rainure et placez le saumon sur le dessus. Assaisonnez de mayonnaise japonaise. Formez le roll selon les instructions. Le roll prêt est roulé dans le sésame. Coupez et servez les rolls.



PRESCRIPTIONS

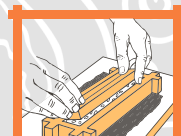
PRÉPARATION DE FUTOMAKI

Futomaki ou le roll épais est un roll traditionnel avec une farce complexe où le riz est situé à l'intérieur et nori à l'extérieur.

Préparatifs:

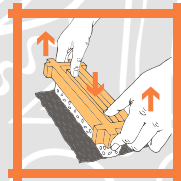
1

Mettez le nori sur le côté brillant sur une planche sèche. Placez le cadre de Makimaker humidifié dans l'eau sur le dessus.



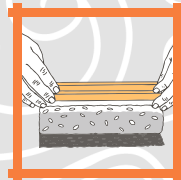
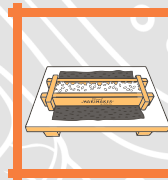
2

C'est le tour du riz : trempez vos mains dans l'eau avec du vinaigre, prenez le riz en petites portions et mettez-le dans le cadre sans pression.



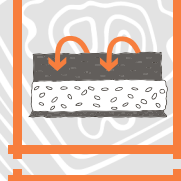
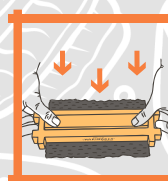
3

Pour le remplissage, formez une rainure en V-forme dans le riz à l'aide d'une spatule en bois. C'est important!



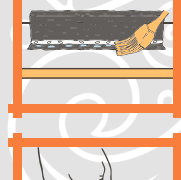
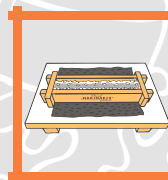
4

Prenez le couvercle de Makimaker et dirigez le côté étroit à l'intérieur du cadre, enfoncez doucement le couvercle dans le riz avec les algues nori, sans aller jusqu'à 5-6 mm au cadre.



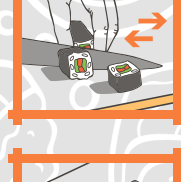
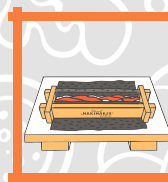
5

Retirez le couvercle et voyez que nous avons obtenu une rainure carrée soignée, dans laquelle vous commencez maintenant empiler des gourmandises.



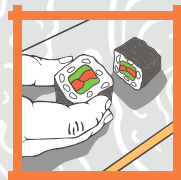
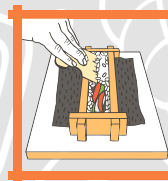
6

Eh bien, c'est le tour du plus important – de la farce ! Remplissez la rainure avec la farce. Les ingrédients doivent être placés étroitement et uniformément.



7

Nous sommes sur la ligne d'arrivée! Il reste à sceller le dessus avec du riz, presser et aligner sur le dessus du cadre, sans bosse!



La magie culinaire va bientôt commencer! Vous prenez le couvercle, humidifiez le côté large avec de l'eau et pressez le riz très fortement.

8

En appuyant fortement sur le couvercle avec vos pouces, vous soulevez le cadre, comme si en le portant à travers le roll.

9

Maintenant, vous devez séparer le couvercle du roll, qui est déjà presque prêt. Soulevez-le soigneusement, et s'il ne fonctionne pas très bien au début, vous pouvez vous aider avec un couteau.

10

Retournez votre roll d'un côté à l'autre et enveloppez-le dans le nori.

11

Pour que le roll soit comme dans un bon restaurant, le nori doit être collé. Vous passez au bord avec un pinceau humidifié d'eau et vous tournez le roll sur la couture.

12

Coupez doucement le roll en 6-8 morceaux avec des mouvements de sciage, en mouillant le couteau dans l'eau.

13

Notre roll est prêt! Il nous reste juste à servir sur un plat avec le wasabi, la sauce de soja et le gingembre et commencer le repas de style japonais.

14



RECETTES DE FUTOMAKI

En japonais, Futomaki signifie le « roll épais ». C'est un roll traditionnel avec une farce complexe où le riz est situé à l'intérieur et nori à l'extérieur.

ROLL DE LEGUMES «YASAI»

Ingrédients::



Nori



Riz



Sauce
Sushi-zu



Laitue



Poivron doux



Mayonnaise



Concombre



Avocat

Placez sur le fond de la rainure une feuille de laitue, des morceaux fins de poivre doux de couleurs différentes et assaisonnez avec la mayonnaise. Ajoutez de petits barres de concombre et d'avocat sur le dessus. Formez le roll selon les instructions. Coupez et servez les rolls.



RECETTES DE FUTOMAKI

ROLL «MIGUMI»

Ingrédients:



Nori



Riz



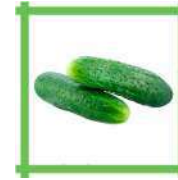
Sauce
Sushi-zu



Fromage
à la Crème



Tobiko ou
Masago



Concombre



Congre



Saumon

Mettez la couche du fromage à la crème dans la rainure et encore une couche de masago ou tobiko sur le dessus. Ajoutez les petits barres de concombre, les morceaux fins du congre et du saumon. Formez le roll selon les instructions. Coupez et servez les rolls.



ROLL AVEC DU SAUMON ET DU CONCOMBRE

Ingrédients::



Nori



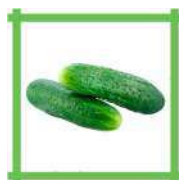
Riz



Sauce
Sushi-zu



Saumon
(Frais ou
Salé)



Concombre

Si vous êtes sûr de la qualité du poisson, il est préférable de cuisiner les rolls du saumon frais, mais si c'est un poisson congelé ordinaire du magasin, il est préférable d'utiliser du salé. Pour faciliter la coupe du saumon, congeler-le pour 20-30 minutes dans le congélateur. Mettez le poisson et les petits barres de concombre dans la rainure. Formez ce roll appétissant selon les instructions.

RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI AVEC DES CREVETTES

Ingrédients::



Nori



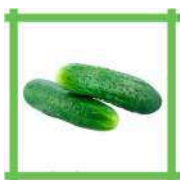
Riz



Crevettes



Mayonnaise



Concombre



Oignons
verts

Nous plaçons la couche d'oignons verts au fond de la rainure. Par-dessus, déposer les crevettes et assaisonner de mayonnaise. Ajouter les coins de concombre. Suivre les instructions envelopper et couper.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI EBI

Ingrédients::



Nori



Riz



Crevettes



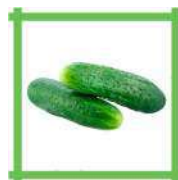
Fromage
« Philadelphia »



Omelette
japonaise



Masago



Concombre

Mettez la couche du fromage « Philadelphia » dans la rainure et encore une couche de masago sur le dessus.

Ajoutez les petits barres de concombre, l'omelette japonaise et les crevettes. Formez et coupez des rolls selon les instructions.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI SAKE

Ingrédients::



Nori



Riz



Saumon



Fromage
«Philadelphia»



Masago



Concombre



Omelette
japonaise



Mettez la couche du fromage « Philadelphia » dans la rainure et encore une couche de masago sur le dessus.

Ajoutez les petits barres de concombre, l'omelette japonaise et le saumon. Formez et coupez des rolls selon les instructions.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI SURIMI

Ingrédients:



Nori



Riz



Surimi



Mayonnaise japonaise ou ordinaire



Masago



Concombre



Poivron doux



Mettez les petits morceaux de poivre doux dans la rainure et assaisonnez avec la mayonnaise. Ajoutez les petits barres de concombre et le surimi. Formez le roll selon les instructions. Coupez et servez les rolls.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI AVEC LA TRUITE

Ingrédients:



Nori



Riz



Crevettes



Truite



Tobiko



Concombre «Philadelphia»
Fromage



Mettez la couche du fromage « Philadelphia » dans la rainure et la couche du Tobiko sur le dessus. Ajoutez les morceaux du concombre, les crevettes et la truite. Formez et coupez le roll selon les instructions.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI AVEC LE SAUMON

Ingrédients::



Nori



Riz



Tomate



Saumon
cuit au four



Algues
Hiyashi



Fromage
à la Crème

Mettez la couche du fromage à la crème dans la rainure et les algues Hiyashi sur le dessus. Ajoutez la tomate et le saumon cuit au four. Formez et coupez le roll selon les instructions.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI AVEC LE CONGRE

Ingrédients:



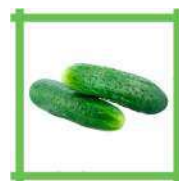
Nori



Riz



Congre



Concombre



Tobico



Fromage
à la Crème



Sauce
Unagi



Sésame
Blanc

Mettez le sésame blanc dans la rainure et une couche du fromage à la crème sur le dessus. Ajoutez les petits barres de concombre et le congre haché. Formez le roll selon les instructions. Coupez et servez les rolls.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI EPICE AVEC LE THON

Ingrédients:



Nori



Riz



Thon



Mayonnaise



Sauce Chili

Mettez les petits barres de concombre et le thon haché dans la rainure et assaisonnez avec la mayonnaise. Formez et coupez le roll selon les instructions.



RECETTES DE FUTOMAKI

FUTOMAKI TEMPURA AVEC LE SAUMON SAUVAGE ET LE SAUMON ATLANTIQUE

Ingrédients:



Nori



Riz



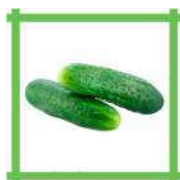
Saumon
sauvage



Saumon
Atlantique



Fromage
à la crème



Concombre



Masago



Mettez la couche du fromage à la crème dans la rainure et encore une couche de masago sur le dessus. Ajoutez les petits barres de concombre, les morceaux fins du saumon sauvage et du saumon atlantique. Formez et coupez le roll selon les instructions.



FUTOMAKI AVEC DES LEGUMES

Ingrédients::



Nori



Riz



Poivre doux



Fromage



Concombre

Mettez la couche du fromage dans la rainure. Ajoutez les petits barres de concombre et les morceaux fins du poivre doux. Formez et coupez le roll selon les instructions.

RECETTES DE FUTOMAKI

HOUSE ROLL

Ingrédients::



Nori



Riz



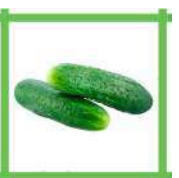
Saumon frais



Mayonnaise japonaise ou ordinaire



Perche



Concombre



Salad laitue

Placez la feuille de laitue sur le fond de la rainure. Mettez la perche sur la dessus et assaisonnez avec la mayonnaise. Ajoutez les morceaux du concombre et le saumon frais. Formez et coupez le roll selon les instructions.



RECETTES DE FUTOMAKI

BANGKOK

Ingrédients::



Nori



Riz



Thon



Saumon



Crevettes



Coquilles
Saint-Jacques



Tobiko
vert

Mettez la couche du thon dans la rainure. Ajoutez les coquilles Saint-Jacques, les crevettes et le saumon haché. Mettez le tobiko sur le dessus. Formez et coupez le roll selon les instructions.



PRESCRIPTIONS



PRÉPARATION D'HAKO

Traduit du japonais HAKO SUSHI signifie « sushis pressés ». Le processus de leur préparation est très simple: tous les ingrédients sont empilés en couches, pressés et coupés en morceaux. De cette manière vous pouvez mélanger des goûts différents, en les joignant d'une seule et même entité.

1

Humidifiez le côté large du couvercle avec de l'eau et placez-le au-dessus du roll, puis appuyez pas fortement sur le couvercle avec deux mains simultanément, en pressant le roll.



2

Prenez délicatement le cadre de makimaker et déplacez-le vers le haut, en tenant le couvercle avec vos pouces, puis retirez-le complètement.



3

Retirez délicatement le couvercle du roll formé. Coupez le roll en 4 parties.



4

Wrap the lump with a thin stripe of Nori.



BON APPETIT!



HAKO SAKE

Ingrédients::



Nori



Riz



Tobiko



Saumon



Coupez le saumon en morceaux fins. Mélangez le tobiko avec du riz. Placez les morceaux de saumon au fond de la forme. Placez une couche fine de riz sur le saumon. Mettez le mélange de riz et de tobiko sur le dessus. Ensuite, suivez les instructions.

HAKO UNAGI

Ingrédients::



Nori



Riz



Sésame



Congre fumé



Tobiko

Coupez le congre fumé en morceaux fins. Mélangez le tobiko avec du riz. Placez les morceaux de congre fumé au fond de la forme. Placez une couche fine de riz sur le saumon. Mettez le mélange de riz et de tobiko sur le dessus. Ensuite, suivez les instructions.



HAKO «PHILADELPHIA»

Ingrédients:



Nori



Riz



Sésame



Saumon



Fromage
«Philadelphia»



Coupez le saumon en morceaux fins. Placez le nori et une couche de riz au fond de la forme, placez aussi les morceaux de saumon et le Fromage « Philadelphia » au milieu. Mettez une autre couche de riz sur le dessus et saupoudrez de sésame. Ensuite, suivez les instructions.

HAKO «DRAGON»

Ingrédients:



Nori



Riz



Congre fumé



Tobiko



Fromage
«Philadelphia»



Coupez le congre fumé en morceaux fins. Placez le nori et une couche de riz au fond de la forme, placez aussi les morceaux de congre fumé sur le dessus. Puis, mettez une autre couche de riz, le fromage « Philadelphia » et un peu de tobiko. Mettez une autre couche de riz sur le dessus. Ensuite, suivez les instructions.



HAKO «CALIFORNIA»

Ingrédients:



Nori



Riz



Tobiko



Avocat



Fromage
«Philadelphia»



Crabe

Coupez l'avocat en morceaux fins. Placez le nori et une couche de riz au fond de la forme, placez aussi les morceaux d'avocat, le Fromage « Philadelphia » et le crabe au milieu. Mettez une autre couche de riz sur le dessus et pressez un peu, puis mettez une couche de tobiko et pressez un peu plus. Ensuite, suivez les instructions.



GUNKAN



NIGIRI

MINI MAKIMAKER



HOSOMAKI

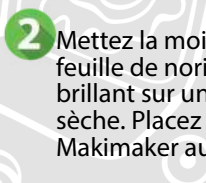
NORIMAKI



PRESCRIPTIONS:



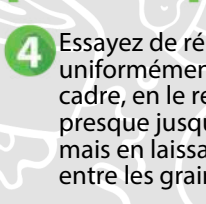
1 Prenez une feuille de nori et coupez en deux sur le côté le plus large avec des ciseaux de cuisine.



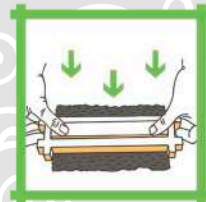
2 Mettez la moitié de la feuille de nori sur le côté brillant sur une planche sèche. Placez le cadre de Makimaker au milieu.



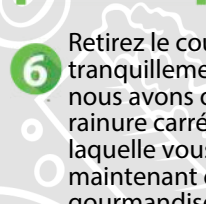
3 C'est le tour du riz : trempez vos mains dans l'eau avec du vinaigre, prenez le riz en petites portions et mettez-le dans le cadre sans pression.



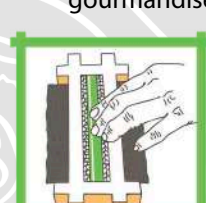
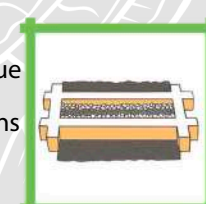
4 Essayez de répartir le riz uniformément dans le cadre, en le remplissant presque jusqu'au bord, mais en laissant de l'air entre les grains de riz.



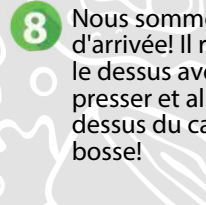
5 Prenez le couvercle du Makimaker. Faites une rainure pour la farce, donc, après humidifié le couvercle à nouveau avec de l'eau, pressez la partie étroite dans le riz.



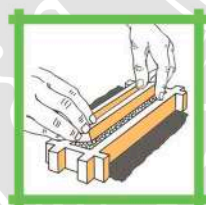
6 Retirez le couvercle tranquillement et voyez que nous avons obtenu une rainure carrée soignée, dans laquelle vous commencez maintenant empiler des gourmandises



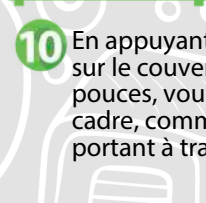
7 Eh bien, c'est le tour du plus important – de la farce ! Remplissez la rainure avec la farce. Les ingrédients doivent être placés étroitement et uniformément.



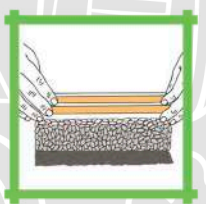
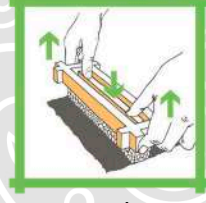
8 Nous sommes sur la ligne d'arrivée! Il reste à sceller le dessus avec du riz, presser et aligner sur le dessus du cadre, sans bosse!



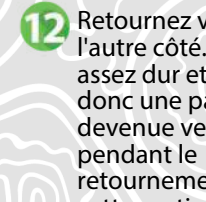
9 La magie culinaire va bientôt commencer! Vous prenez le couvercle, humidifiez le côté large avec de l'eau et pressez le riz très fortement.



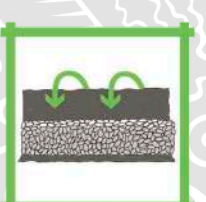
10 En appuyant fortement sur le couvercle avec vos pouces, vous soulevez le cadre, comme si en le portant à travers le roll.



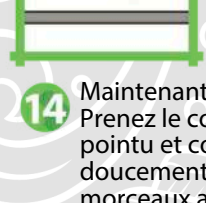
11 Maintenant, vous devez séparer le couvercle du roll, qui est déjà presque prêt. Soulevez-le soigneusement, et s'il ne fonctionne pas très bien au début, vous pouvez vous aider avec un couteau.



12 Retournez votre roll sur l'autre côté. Le nori est assez dur et collé au riz, donc une partie est devenue verticale pendant le retournement. Abaissez cette partie et enveloppez le roll.



13 Pour que le roll soit comme dans un bon restaurant, le nori doit être collé. La colle est très simple - c'est toujours la même eau. Vous passez au bord avec un pinceau humidifié et vous tournez le roll sur la couture.



14 Maintenant, attention! Prenez le couteau le plus pointu et coupez doucement le roll en morceaux avec des mouvements de sciage, en mouillant le couteau dans l'eau. Ne pressez pas sur le couteau et ne déformez pas le roll.



15 Notre roll est prêt! Il nous reste juste à servir sur un plat avec le wasabi et le gingembre et inviter la famille et les amis à partager le repas de style japonais.



ROLL LEGER AVEC LE CONCOMBRE

Ingrédients:



Nori



Riz



Concombre



Sushi-zu



Sésame
(à volonté)

Coupez le concombre en petits barres de 7-10 mm (si le concombre a la peau dure, retirez-le). Saupoudrez la rainure de sésame, mettez le concombre et puis saupoudrez de sésame encore une fois. Remplissez avec du riz et formez le roll. 1 concombre moyen est habituellement assez pour 3-5 rolls.

ROLL RAFFINE AVEC LE CONGRE

Ingrédients:



Nori



Riz



Sushi-zu



Congre grillé
en sauce unagi

Ne dégivrez pas le congre à l'avance – alors il est plus facile de coupez en morceaux et vous n'aurez pas besoin d'utiliser tout à la fois. Le processus de la préparation est similaire au roll de concombre - coupez, mettez et remplissez avec du riz. Par ailleurs, le congre se combine également bien avec le sésame.

La sauce unagi de l'emballage peut être utilisée cependant pour servir.

ROLL DOUX AVEC LE SAUMON

Ingrédients:



Nori



Riz



Sushi-zu



Saumon

Si vous êtes sûr de la qualité du poisson, il est préférable de cuisiner les rolls du saumon frais, mais si c'est un poisson congelé ordinaire du magasin, il est préférable d'utiliser du salé. Coupez le saumon à travers les fibres et pour faciliter le découpage, congelez-le pour une demi-heure dans le congélateur.



PRESCRIPTIONS



PRÉPARATION DE NIGIRI

Nigiri sont des sushis modelés de riz et de poisson ou de fruits de mer.

1

Installez le cadre de makimaker sur la place préparée et commencez le processus avec enthousiasme.



Retirez délicatement le couvercle du roll formé. Coupez le roll en 4 parties.

5

2

Remplissez l'espace intérieur de l'appareil avec du riz. Compactez et pressez le riz.



Étalez une petite quantité de pâte de wasabi sur un morceau de la farce coupée (poisson, fruits de mer).

6

3

Humidifiez le côté large du couvercle avec de l'eau et placez-le au-dessus du riz, puis appuyez pas fortement sur le couvercle avec deux mains simultanément, en pressant le riz.



Prenez le morceau de riz et le placez sur un morceau de poisson préparé ou une autre farce.

7

4

Prenez délicatement le cadre de makimaker et déplacez-le vers le haut, en tenant le couvercle avec vos pouces, puis retirez-le complètement.



Appuyez légèrement sur la farce pour qu'elle répète la forme de la barre de riz.

8



Enveloppez le morceau avec une bande fine de nori.

9

BON APPETIT!



NIGIRI-SUSHI AVEC LE SAUMON

Ingrédients:



Nori



Riz



Saumon



Wasabi



Rincez bien le filet de saumon sous un jet d'eau froide, puis essorez bien. Coupez la pièce en deux. Divisez-le en morceaux légèrement obliquement par rapport aux fibres (8 morceaux de la même taille d'environ 2,5 x 4,5 cm). Ensuite, suivez les instructions.

NIGIRI-SUSHI AVEC LE THON

Ingrédients:



Nori



Riz



Thon



Wasabi



Rincez bien le filet de thon sous un jet d'eau froide, puis essorez bien. Coupez la pièce en deux. Divisez-le en morceaux légèrement obliquement par rapport aux fibres (8 morceaux de la même taille d'environ 2,5 x 4,5 cm). Ensuite, suivez les instructions.



NIGIRI AVEC LE CONGRE

Ingrédients:



Nori



Riz



Congre



Wasabi



Rincez bien le filet de congre sous un jet d'eau froide, puis essorez bien. Coupez la pièce en deux. Divisez-le en morceaux légèrement obliquement par rapport aux fibres (8 morceaux de la même taille d'environ 2,5 x 4,5 cm). Ensuite, suivez les instructions.

NIGIRI AVEC LA PERCHE

Ingrédients:



Nori



Riz



Perche



Wasabi

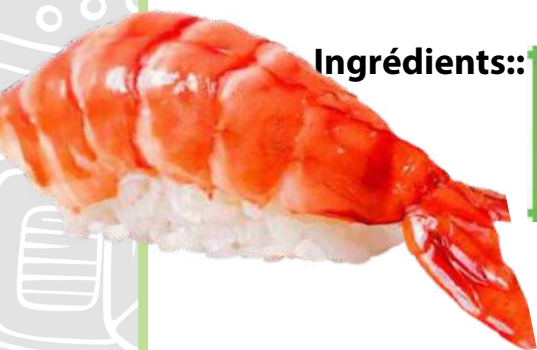


Rincez bien le filet de perche sous un jet d'eau froide, puis essorez bien. Coupez la pièce en deux. Divisez-le en morceaux légèrement obliquement par rapport aux fibres. Ensuite, suivez les instructions.



NIGIRI AVEC LA CREVETTE

Ingrédients:



Nori



Riz



Crevette



Wasabi

Lavez bien les crevettes crues, retirez les têtes. Enfilez chaque crevette sur une brochette en bois, en la poussant sous la carapace de la crevette. Faites bouillir l'eau salée dans une grande casserole. Placez les crevettes sur les brochettes et les cuisez jusqu'à ce que les crevettes rougissent. Retirez du feu, mettez dans une passoire et laissez sous l'eau courante. Refroidissez les crevettes. Retirez les brochettes. Nettoyez les crevettes de la carapace, mais laissez les queues. Retirez le fil noire. Placez les crevettes sur la planche à découper avec le dos vers le bas. Faites une incision en longueur de l'abdomen. Retournez les crevettes avec le dos vers le haut et appuyez fortement sur la planche avec vos doigts. Ensuite, suivez les instructions.

PRESCRIPTIONS



PRÉPARATION DE GUNKAN

Gunkan est un riz enveloppé d'algues nori, avec des farces différentes.

1 Coupez le nori en bandes.



Prenez délicatement le cadre de makimaker et déplacez-le vers le haut, en tenant le couvercle avec vos pouces, puis retirez-le complètement.

5



Retirez délicatement le couvercle du roll formé. Coupez le roll en 4 parties.

6



Prenez la bande de nori et enveloppez le riz avec cette bande. Cela peut être fait en tenant des morceaux de riz dans vos mains ou en les mettant sur une assiette, comme vous voulez.

7



Remplissez les gunkans avec la farce.

8



2 Installez le cadre de makimaker sur la place préparée et commencez le processus avec enthousiasme.



3 Remplissez l'espace intérieur de l'appareil avec du riz. Compactez et pressez le riz.



4 Humidifiez le côté large du couvercle avec de l'eau et placez-le au-dessus du riz, puis appuyez pas fortement sur le couvercle avec deux mains simultanément, en pressant le riz.



BON APPETIT!



RECETTES DE GUNKAN



Ingrédients::



Nori



Riz



Pâte de kimchi



Saumon



Mayonnaise



Tobiko

Mélangez le pâte de kimchi piquant, la mayonnaise, le saumon haché et le tobiko. Ensuite, suivez les instructions.

GUNKAN HIYASHI



Ingrédients::



Nori



Riz



Hiyashi
Wakame

Préparez le hiyashi et formez le roll selon les instructions. Bon appétit!

GUNKAN TOBIKO



Ingrédients::



Nori



Riz



Tobiko

Préparez le tobiko et formez le roll selon les instructions. Bon appétit!



GUNKAN AVEC LE THON

Ingrédients:



Nori



Riz



Pâte de kimchi



Thon



Mayonnaise



Tobiko



Mélangez le pâte de kimchi piquant, la mayonnaise, le thon haché et le tobiko. Ensuite, suivez les instructions.

GUNKAN AVEC LE CONGRE

Ingrédients:



Nori



Riz



Pâte de kimchi



Congre



Mayonnaise



Tobiko



Mélangez le pâte de kimchi piquant, la mayonnaise, le congre haché et le tobiko. Ensuite, suivez les instructions.





REGLES DE L'UTILISATION

- ✓ - Maintenez le Makimaker sous le jet d'eau froide pendant quelques secondes avant chaque utilisation – cela empêchera le riz de coller et facilitera le processus de la préparation des rolls.
- ✓ - Mouillez les mains et le Makimaker avec de l'eau pendant la cuisson de temps en temps pour éviter l'agglutination du riz.
- ✓ - Après la préparation, rincez le Makimaker dans l'eau, essuyez avec un chiffon sec et séchez à température ambiante pendant quelques heures.
- ✓ - N'utilisez pas de détergent pour laver l'appareil.



PRECAUTIONS

Le Makimaker est fabriqué de bois dur. Les bavures microscopiques peuvent apparaître sur sa surface lors de l'interaction avec l'eau. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'être prudent et de traiter la surface de Makimaker avec une papier de verre lorsqu'elles sont détectées.

Il n'est pas recommandé de sécher le Makimaker près de sources de chaleur intenses, car cela peut rendre l'appareil inutilisable.

Il est interdit de laver le produit au lave-vaisselle.

Le maintien durable de l'appareil dans l'eau (plus de quelques minutes) peut contribuer à la déformation du Makimaker.



LA METHODE TRADITIONNELLE DE CUISSON DES ROLLS

ROLL «DRAGON»

Ingrédients: concombres perses / japonais, avocat, citron, feuilles de nori, riz pour des sushi, crevettes à la tempura, tobiko, sauce unagi, mayonnaise épicée, graines de sésame noir.

Rassemblez tous les ingrédients. Coupez les concombres en quartiers en longueur. Retirez les graines et coupez encore en deux en longueur. Coupez les avocats en deux, retirez les pépins et nettoyez chaque moitié avec une grande cuillère pour obtenir la pulpe en morceaux entier. Coupez délicatement chaque avocat en morceaux de 3 mm (ils doivent être très fins). Placez les morceaux de l'avocat comme un jeu de cartes. Couvrez la natte en bambou avec un film alimentaire et placez la moitié de la feuille de nori avec le côté brillant vers le bas. Humidifiez vos mains dans le tezu (eau au vinaigre) et distribuez ½ tasse de riz pour des sushis sur une feuille de nori. Retournez et mettez les crevettes à la tempura, les morceaux de concombres et tobiko sur la feuille de nori. Vous pouvez également ajouter la sauce unagi si vous voulez. Commencez de rouler le roll d'en bas, fortement et fermement en attachant la natte en bambou jusqu'à la fin de la feuille de nori. Soulevez et retournez la natte. Mettez la natte sur le roll et appuyez fermement d'en bas. Mettez l'avocat sur le roll avec un couteau. Couvrez le roll avec un film alimentaire et placez la natte sur le dessus. Appuyez soigneusement sur le roll jusqu'à ce que les morceaux d'avocat enveloppent les sushis. Veillez à ne pas déformer les morceaux d'avocat. Ramassez l'avocat avec le long côté du couteau et placez sur le roll. Enveloppez le roll avec un film alimentaire et donnez une forme carrée avec la natte. Sans enlever le film alimentaire et en utilisant un couteau à sushi très pointu, coupez chaque moitié encore deux fois pour obtenir 8 parties au total. Ajoutez le tobiko à chaque roll, assaisonnez de la mayonnaise épicée et saupoudrez de sésame noir.

SUSHI ROLL EPAIS

Ingrédients: nori, riz pour des sushi, vinaigre pour des sushi, concombres perses / japonais, gingembre mariné rouge, shiitake et kanpyō épicés, sauce unagi, tamagoyaki (omelette japonaise), mitsuba (persil japonais), sakura denbu.

Rassemblez tous les ingrédients. Préparez le tezu (l'eau avec du vinaigre pour mouiller les mains) en mélangeant ¼ tasse d'eau et 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz. Toutes les recettes de rolls de type Futomaki on utilise des feuilles entières de nori. Placez-les avec le côté rugueux sur la natte (si vous avez acheté des demi-feuilles de nori, vous pouvez utiliser deux à la fois). Placez le riz sur toute la feuille, laissant par ailleurs 2 cm environ sur le dessus. Je recommande de placer les ingrédients qui sont confortables à tenir à l'avant, or Sakura Denbu et shiitake vers le haut afin que les pièces ne tombent pas lorsque vous roulez le roll. Commencez à rouler la feuille de nori en bas (avec du riz pour les sushis), en pressant le riz avec la natte en bambou jusqu'à ce que vous roulez tout le roll à la fin. Tenez les ingrédients pendant que vous roulez le roll. Ajoutez quelques gouttes d'eau sur la feuille de nori couverte et roulez-la! Coupez le roll en 10 ou 12 morceaux (en fonction de vos compétences du découpage et de la taille désirée des rolls) et placez sur l'assiette.





iSottcom



isottcom@gmail.com

