

Набор для приготовления роллов «МИДОРИ»

Набор предназначен для приготовления:

- Роллов большого размера
- Роллов маленького размера
- Круглых роллов
- Треугольных роллов
- Роллов в форме сердечка

Комплекующие детали



Часть G

Часть C



часть B

часть A



Часть D

Часть H



Часть F

Часть E

Инструкция по использованию

Оболочка роллов

Для приготовления роллов Вам потребуется использовать листы нори.

Рис

Примечание: при приготовлении роллов рекомендуется использовать белый короткий рис или специализированный рис для роллов.

1. Используя 2 стакана риса и 3 стакана воды, отварите рис по рецепту, которым обычно пользуетесь.

- Приготовьте уксусную приправу, необходимую для лучшего склеивания риса: смешайте 2 столовых ложки сахара, 3 столовых ложки винного уксуса для риса, добавьте щепотку соли.

Примечание: варьировать количество сахара, уксуса и соли Вы можете по своему вкусу.

- Дайте сварившемуся рису остыть и перемешайте приготовленную уксусную приправу с рисом.

Наполнители

Вы можете приготовить роллы с любой начинкой, которая придется Вам по вкусу. Тем не менее, существуют стандартные сочетания продуктов, которые являются оптимальной начинкой для роллов:

- крабовое мясо, авокадо, огурец;
- лосось, авокадо, огурец;
- помидор, авокадо, огурец, майонез, кунжут;

Примечание: также Вы можете добавлять в роллы креветки, курицу, тунец.

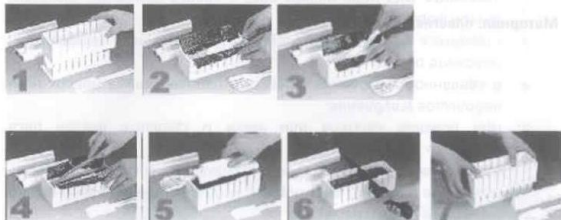
Приготовление круглых роллов

- Поместите часть А на часть G (см. рис. 1).
- Поместите внутрь части G лист нори и, используя вилку, равномерно распределите рис по листу нори, заполнив им форму примерно на $\frac{1}{4}$ (см. рис. 2).
- При помощи шпателя или части D сделайте внутри риса небольшое углубление (см. рис. 3).
- В сделанное углубление поместите наполнитель, а поверх него положите рис.
- Старайтесь не допускать переизбытка риса или наполнителя внутри формы.
- Заверните лист нори поверх риса и крепко прижмите заготовку часть H (см. рис. 5).

3

Примечание: если лист нори оказался слишком большого размера, то уменьшите его размер, аккуратно подрезав лист с какой-либо стороны.

- Используя нож, бережно делайте надрезы, соотнося их с прорезями на форме, получившейся из совмещенных частей А и G (см. рис. 6).
- Положите часть H поверх надрезанной заготовки, а затем уберите часть А, придерживая при этом часть G и H (см. рис. 7).
- Снимите часть H и, аккуратно перевернув часть G, положите приготовленные роллы на тарелку.



Приготовление роллов в форме сердечка

- Поместите часть А на часть В (см. рис. 1).
- Поместите внутрь части В лист нори и, используя вилку, равномерно распределите рис по листу нори, заполнив им форму примерно на $\frac{1}{4}$ (см. рис. 2).
- При помощи шпателя или части D сделайте внутри риса небольшое углубление (см. рис. 3).
- В сделанное углубление поместите наполнитель, а поверх него положите рис.
- Старайтесь не допускать переизбытка риса или наполнителя внутри формы.

4

6. Заверните лист нори поверх риса и крепко прижмите заготовку частью С (см. рис. 5).

Примечание: если лист нори оказался слишком большого размера, то уменьшите его размер, аккуратно подрезав лист с какой-либо стороны.

7. Используя нож, бережно делайте надрезы, соотнося их с прорезями на форме, получившейся из совмещенных частей А и В (см. рис. 6)
8. Положите часть С поверх надрезанной заготовки, а затем уберите часть А, придерживая при этом часть В и С (см. рис. 7).
9. Снимите часть С и, аккуратно перевернув часть В, положите приготовленные роллы на тарелку.

Приготовление треугольных роллов

1. Поместите часть А на часть В.
2. Поместите в часть В лист нори и, используя вилку, равномерно распределите рис по листу нори, заполнив им форму примерно на $\frac{1}{4}$ часть.
3. При помощи шпателя или части D сделайте внутри риса небольшое углубление.
4. В сделанное углубление поместите наполнитель, а поверх него положите рис.
5. Старайтесь не допускать переизбытка риса или наполнителя внутри формы.
6. Заверните лист нори поверх риса и крепко прижмите заготовку частью F.

Примечание: если лист нори оказался слишком большого размера, то уменьшите его размер, аккуратно подрезав лист с какой-либо стороны.

7. Используя нож, бережно делайте надрезы, соотнося их с прорезями на форме, получившейся из совмещенных частей А и В.
8. Придавив частью F порезанную заготовку, уберите часть А, придерживая при этом часть F и В (см. рис. 7).

9. Убрав часть F, переверните часть В и положите приготовленные роллы на тарелку.

Приготовление квадратных роллов большого размера

1. Положите часть А на ровной и плоской поверхности и положите внутрь формы лист нори.
2. При помощи вилки наполните форму рисом примерно на $\frac{1}{4}$ часть.
3. При помощи шпателя или части D сделайте внутри риса небольшое углубление.
4. В сделанное углубление поместите наполнитель, а поверх него положите рис.
5. Старайтесь не допускать переизбытка риса или наполнителя внутри формы.
6. Заверните лист нори поверх риса и крепко прижмите заготовку частью F.

Примечание: если лист нори оказался слишком большого размера, то уменьшите его размер, аккуратно подрезав лист с какой-либо стороны.

7. Подняв часть F, сделайте надрезы при помощи ножа соответственно прорезям в форме А.
8. Аккуратно переверните часть А и выложите готовые роллы на тарелку.

Приготовление квадратных роллов маленького размера

1. Поместите часть Е на часть F.
2. Поместите внутрь части Е лист нори и, используя вилку, наполните форму рисом примерно на $\frac{1}{4}$ часть.
3. При помощи шпателя или части D сделайте внутри риса небольшое углубление.
4. В сделанное углубление поместите наполнитель, а поверх него положите рис.
5. Старайтесь не допускать переизбытка риса или наполнителя внутри формы.

6. Заверните лист нори поверх риса и крепко прижмите заготовку частью D.

Примечание: если лист нори оказался слишком большого размера, то уменьшите его размер, аккуратно подрезав лист с какой-либо стороны.

7. При помощи ножа сделайте надрезы в форме E.
8. Аккуратно извлеките нарезанные роллы из формы E.

Материал: пластик.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!