



Японская кухня славится соусами и приправами, которые неизменно сопровождают суши и роллы. Самыми известными из них являются соевый соус, васаби и маринованный имбирь.

К традиционным японским блюдам можно относиться по-разному. Кого-то может шокировать японская кухня, где преимущественно используются сырые морепродукты, а кто-то без ума от необычных вкусовых ощущений, сопровождающих прием национальной еды. В любом случае ее стоит попробовать, поскольку японская кухня – это уникальное и неординарное явление.

Самыми распространенными видами блюд, доступными европейцам, являются роллы и суши. Настоящие гурманы никогда не спутают эти два кушанья, поскольку для опытного дегустатора разница очевидна. В чем же различия между суши и роллом?

Блюда японской кухни объединяет одна особенность: в них практически не встречается мясо, так любимое и почитаемое в европейских странах. Не стали исключением и рулеты, где основными компонентами являются рис и рыбное филе. На этом сходство между роллами и суши заканчивается, а начинаются принципиальные различия.

Роллы значительно богаче по составу, в котором используются различные виды овощей и фруктов, а способы их приготовления напоминают ритуальное действие. В приготовлении роллов используется специальный порядок ввода продуктов в готовые блюда, которое оформляется водорослями (нориями).

На сайте sushi33.ua можно познакомиться с традиционными суши и необычными роллами, рецепты которых были подарены профессиональными японскими поварами. Нужно отметить, что блюда готовятся исключительно из свежих деликатесов, ведь традиции не допускают использование полуфабрикатов или консервов. Малейшее рецептурное отклонение способно испортить вкус блюда, поэтому технологии соблюдаются до мельчайших нюансов. Не секрет, что некоторые виды роллов, в отличие от национальных суши, были рождены в Америке, об этом говорят характерные названия. К примеру, роллы «Калифорния» впервые приготовили в Лос-Анджелес.

Японская кухня славится соусами и приправами, которые неизменно сопровождают суши и роллы. Самыми известными из них являются соевый соус, васаби и маринованный имбирь. Использовать или отказаться от острых и специфичных добавок каждый решает сам, но гурманы настоятельно советуют приправлять блюда. Задача специй – усиление вкусовых ощущений от морепродуктов: лосося, тунца, креветок, кальмаров и некоторых других. Кроме оригинальных вкусов, роллы и суши обладают несомненной пользой, их с полным основанием можно отнести к диетическому питанию.