Федеральное агентство по образованию

Екатеринбургский торгово – экономический техникум

По предмету: "Товароведение"

На тему: "Суши и роллы"

Исполнитель: Бандарчюк А.С.

Проверил: Леонова В.Я.

Екатеринбург

2009

Содержание

1. Введение
2. Характеристика "Суши и роллы"

2.1 Значение в питание: пищевая ценность, лечебные, диетические свойства

2.2 Особенности технологии приготовления "Суши и роллы"

2.3 Классификация и ассортимент

2.4 Требования к качеству. Дефекты

2.5 Условия и сроки хранения

2.6 Безопасность. Сравнение со стандартом

3. Рецептуры. Приложение фото

4. Заключение

5. Использованная литература

Приложение №1

Приложение №2

1. Введение

Весь мир знает и любит суши, традиционную японскую закуску, состоящую из тонкого нарезанного филе сырой рыбы, морепродуктов или овощей и риса, заправленного специальным соусом (суси-но-мото), а суши завёрнутые в листы нори называются роллами.

Если попросить любого иностранца назвать, не задумываясь, самое популярное японское блюдо, то в ответ он неприметно скажет: "суши".

Название суши (правильно говорить "суси"), как ни странно, никак не переводится. Или точнее, существует такое множество толкований двух иероглифов, составляющих это слово, что его можно трактовать с одинаковым успехом и как "приготовление к долголетию", и как пожелание счастья.

Суши (и роллы) можно считать визитной карточкой японской кухни. Блюдо, снискавшее популярность японской кухне по всему миру. Вот уже и в России суши – не кулинарная экзотика, а скорее, модное светское увлечение: суши готовят к праздничному столу, чтоб удивить гостей, суши-бары уже становятся привычным местом для бизнес – ланча, а многие японские рестораны готовы предложить суши с доставкой на дом или в офис. Суши, роллы и японская кухня – понятия неразделимые.

Бары, рестораны, кафе где можно отведать суши и роллы, стали привычной картиной мирового общепита. А вот японцы жалуются, что интернационализация этого сугубо национального блюда приводит к утрате присущей прежним заведениям духовности.

Цели и задачи курсовой работы "Суши, роллы"

На сегодняшний день на товарном рынке появилось большое количество новых товаров. Совсем с недавнего времени в нашей стране японская кухня стала пользоваться большим успехом. Большой ассортимент холодной и горячей закуски не перестаёт удивлять посетителей японских ресторанов.

После того как японская кухня стала развиваться в России, на товарном рынке появились новые товары, такие как суши и роллы.

Основная цель данной работы – это познакомить и рассказать о ново появившихся товарах: суши и роллах.

В соответствии с целью курсовой работы основными задачами являются:

- раскрыть историю нового товара;

- рассказать о перспективах развития товара на товарном рынке;

- дать подробную товароведную характеристику.

История происхождения суши, роллов

Японцы – нация островная. Острова окружены теплым японским морем Kuroshio. Оно богато планктоном и, следовательно, обильно населено удивительно разнообразными рыбами, ракообразными и моллюсками. Японские острова – местность гористая, изобилующая каменистыми террасами, с явным недостатком тщательно культивируемой пахотной земли, на которой выращивают преимущественно рис и некоторые другие злаковые. Япония всегда кормила своё население при помощи моря и рисовых полей, при этом это была натуральная кухня. Суши и роллы – это комбинация сырого филе рыбы и сваренного определённым образом риса, которые так экзотичны для иностранцев, абсолютно логичная пища для Японии.

История суши насчитывает около 100 лет, ведь именно 100 лет назад суши пришли в Японию как метод заготовки рыбы. Родиной первоначальных суши были страны Южной Азии. Очищенная, разделанная рыба укладывалась слоями, пересыпалась солью и попадала под каменный пресс. Через несколько недель камни снимались и заменяли лёгкой крышкой. Проходило несколько месяцев, в течение которых рыба бродила, и после этого она считалась готовой к употреблению. Несколько ресторанов в Токио всё ещё предлагают эти оригинальные суши, называемые narezushi, приготовленные из пресноводного карпа. У этого блюда настолько сильный и резкий запах, что он затрудняет идентификацию рыбы, из которой оно приготовлено и у narezushi есть только благоприятный вкус.

Это было ещё до 1900 года, когда один талантливый шеф-повар по имени Yohei решил отказаться от процесса гниения и подать суши в форме ставшей сейчас традиционной, то есть подал рыбу сырой. Новшество быстро приобрело популярность и тут же появилось два различных стиля приготовления. Kansai – из города Osaka, и стиль Edo из Tokyo. Kansai представлял собой приготовленный определённым образом рис, смешанный с другими ингредиентами, помещенный в красивые, съедобные формы- упаковки. Edo же представлял собой кусочек рыбы на маленьком комочке приправленного риса (нигири суши). Таким образом, суши сейчас выглядят так – на комочек риса положен тонкий ломтик филе свежей рыбы. Именно в таком виде это блюдо в последствии распространилось по Европе, и именно в таком виде суши популярны сейчас.

В качестве начинки чаще всего используется рыба, но можно попробовать и другие ингредиенты: икру, овощи, фрукты- и так далее. Итак, что же такое суши и роллы в современном понятии? Суши – это рисовые колобки, содержащие кусочки морепродуктов, а суши завёрнутые в листы нори, - порисованных водорослей называются роллами. Их едят как самостоятельное блюдо, обмакивая в соевый соус, куда иногда добавляется японский хрен в зависимости от разновидности этого блюда. Сегодня суши и роллы пользуются любовью гурманов во всём мире.

После второй мировой войны, когда Япония переживала не лучшие времена, размер порций был строго нормирован, и суши мастер, независимо от того где он работает, в Токио, Осаке или в Киото, должен был из одного стакана сырого риса приготовить десять нигири суши (нигири по-японски "горсть", именно столько берут риса, чтобы съесть за один приём) и один суши ролл.

Настоящие любители суши знают, что в разное время года следует заказывать разные виды суши. И это так не только потому, что в зависимости от сезона тунец, лакрица или скумбрия могут стоить совершенно по-разному. Например, сельдь в Японии – зимняя рыба: она весьма дешева в феврале, но в августе вы заплатите за неё, как за деликатесного угря. И всё же главная не цена, а качество рыбы: необходимо знать, в какой месяц и даже неделю тот или иной компонент излюбленного кушанья достигает наилучшего вкуса.

В действительности это блюдо никогда не относилось к дешёвым и единственный способ существенно сэкономить, это приготовить его на дому, чем многие японские хозяйки и занимаются, хотя перед гостями хозяйка обязательно извинится, ведь приготовление суши – есть сложнейшая наука… Курсы поваров суши и роллов длятся до трёх лет, и научиться самостоятельно всем премудростям их мастерства в домашних условиях невозможно.

Состояние и перспектива развития товара на рынке.

В последние три – четыре года во всём мире отмечается активный рост интереса к восточно-азиатской кухне в целом и японская в частности. Россия не исключение.

Сегодня, суши являются очень популярной едой в Екатеринбурге и японские рестораны в большой моде. Посещение лучших японских ресторанов, суши - баров, доставка суши на дом и в офис является весьма дорогим, но вместе с тем, приятным и полезным удовольствием.

Если приглядеться более пристально к екатеринбургскому рынку заведений, предлагающих посетителям блюда японской кухни, то можно увидеть несколько довольно серьёзных игроков. Первые продвижение в этом вопросе происходит уже в 2002 – 2004 годах, когда в Екатеринбурге стремительно начал формироваться рынок ресторанов японской кухни. Одной из первых ласточек этого события стал приход на екатеринбургский рынок японской кухни компании "Ростикс Групп".

Первый в Екатеринбурге оригинальный ресторан "Планета Суши" был открыт в ноябре 2003 года, (услуги "Планеты" доступны самому широкому кругу людей: людям среднего достатка, студентам и т.д.)

Практически одновременно с "Планетой Суши" начали действовать первые кафе из сети "Ем Сам". Создатели "Ем Сама" учли присутствие на рынке такого сильного игрока, как "Ростикс", и постарались изобрести нечто прямо противоположное. Оригинальность состояла в том, что, кроме настоящего меню-суши, гостей поджидал сюрприз, заключающейся в обслуживание посетителей: в центре зала расположен "кольцевой" суши-конвейер, вокруг которого – места для гостей ресторанов. Там в "кольце" шеф-повара готовят суши прямо на ваших глазах, и можно заказать индивидуальный заказ. Идею "Ем Сама" оценили молодые люди со средним доходом, которые до сих пор считаются аудиторией этой ресторанной сети.

Приблизительно в то же время в 2003 – 2004 годах, на рынке появился ещё один довольно серьёзный игрок – сеть ресторанов японской кухни "Вассаби". Сегодня посещают "Вассаби" в основном люди среднего и выше среднего достатка в возрасте от 25 – до 40 лет.

"Сандей" предлагающий самую разнообразную кухню, не мог обойти стороной стремительно входящую в моду японскую кухню.

Сегодня каждый из этих ресторанов превратился в развёрнутую сеть и, соответственно, приобрёл статус одного из ведущих игроков рынка.

Появилось ещё несколько интересных проектов: "Киото" и "Тихвин" - это качественная японская кухня, "Киото" - ориентирован на людей с доходом чуть выше среднего, обычно люди старше 30 лет. "Тихвин" - ресторан элит-класс, средний чек на человека – полторы – две тысячи рублей!

Фрагменты японского меню в заведениях, не занимающихся восточной кухней специально, готовы предложить 10 – 15 позиций суши, коль есть спрос.

Итак, сегмент ресторанов японской кухни в Екатеринбурге, по мнению игроков рынка, ещё далеко не насыщен, это и понятно: мода на восточные традиции прошла, а вот мода на восточную кухню по-прежнему остаётся актуальной и, возможно, просуществует ещё долгое время.

Чтобы побольше узнать мнений о сушах у простых горожан нашего города, было проведено анкетирование (примерную анкету смотри в приложение 1), на тему " Знаете ли Вы что суши и роллы?". В анкетирование участвовали лица разные по возрасту, образованию, с разными доходами.

По итогам анкетирования было выявлено следующие:

1. Что такое суши и роллы знают 50% опрошенных, 28% - дали не точный ответ, а 22% - не имеют представления что это такое.
2. На вопрос: "Как часто Вы употребляете суши и роллы", я получила следующие ответы: 30% - употребляют суши, но очень редко, 29% - не употребляют их вообще, 28% - 1-2 раза в месяц, и лишь 13% - употребляют их раз в неделю.
3. В японской кухне очень цениться умение пользоваться китайскими палочками, потому что даже не все японцы и китайцы умеют ими пользоваться. У своих опрашиваемых я решила также узнать умеют ли они пользоваться китайскими палочками для еды: 53% - не умеют совсем, 30% - пользоваться умеют и 17% ответили, что умеют, но плохо.
4. 37% - употребляют суши и роллы исключительно в кафе и ресторанах, 23% - заказывают суши заказ, 23% - покупают суши и роллы в магазинах и кушают их дома.
5. В конце анкеты был самый важный вопрос: "Хотели ли бы Вы, чтобы это направление Японской кухни развивалось в Вашем городе?". Ответы были ожидаемыми: 62% - ответили да, 20% - проявили равнодушие и 18% - сказали нет.

После подведения итогов, анкетирование показало, что данный товар имеет далеко не последнее место на товарном рынке. И суши, роллы будут развиваться на российском товарном рынке, т.к. этот продукт имеет много полезных свойств, и очень интересует людей живущих на территории России.

2. Товароведная характеристика товара

2.1 Значение в питание: пищевая ценность, лечебные, диетические свойства

Специалисты в области диетологии считают суши хорошо сбалансированной, здоровой пищей, так как в них содержится много питательных веществ, в том числе минералы и витамины, которые, как правило, частично теряются в процессе кулинарной обработки.

РИС.

Рис является великолепным источником сложных углеводов и клетчатки. Клетчатка играет важную роль в процессе пищеварения, в то время как углеводы служат источником постепенно высвобождаемой энергии, необходимой для жизнедеятельности человеческого организма. Рис также содержит ниацин, белок, тиамин и железо.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ.

Все морепродукты малокалорийны: калорий в них меньше, чем даже в самом нежирном курином и любом другом мясе. Они обеспечивают организм высококачественными белками и минералами – такими, как йод, цинк, калий, фосфор. Рыба и морепродукты также богаты витаминами, в частности, группы В. В входящие в состав рыбьего жира жирные кислоты омега-3 очень полезны для сердечно-сосудистой системы. Они предотвращают образование тромбов, сужение просвета артерий и снижают риск сердечных приступов.

НОРИ.

Водоросль нори является великолепным источником йода, кальция и железа – трёх минералов, необходимых для развития здорового скелета и кровеносной системы. В ней также много витаминов В12, это делает суши ценным источником этого витамина, который содержится главным образом в продуктах животного происхождения.

СОЕВЫЕ БОБЫ.

Из всех бобовых соя является источником наиболее ценных белков. Из неё делаю тофу, соевый соус и мисо (ферментированную пасту). Поскольку соевые бобы содержат крахмал, они отличаются также высоким содержанием полиненасыщенных жиров. В них также содержаться клетчатка, витамины группы В и много минералов.

ВАСАБИ.

Васаби является великолепным источником витамина С.

В настоящее время, когда культура здорового образа жизни завоёвывает умы людей, японская кухня приобретает всё больше последователей в разных странах, поскольку ассоциируется с понятием правильного питания. Действительно, соединение традиционной пищи (рис, морепродукты, овощи, соя) с продуктами животного происхождения и фруктами благоприятно сказывается на здоровье. Во всех цивилизованных странах рекомендуется меньше употреблять в пищу животных жиров, продуктов, содержащих холестерин, сахар и соль, а больше содержащих клетчатку. И именно японская кухня отвечает таким рекомендациям. И нет ничего удивительного в том, что повседневная японская пища пользуется всё возрастающей популярностью за рубежом, где начинают есть суши, мисо, тофу. Эта популярность во многом объясняется поистине философским отношением японцев к пище в целом – продукты должны быть здоровыми, полезными и вкусными.

Продукты моря оказывают влияние на снижение свёртываемости крови. Диета на основе морепродуктов способствует уменьшению риска инфаркта и инсультов.

2.2 Особенности технологии приготовления "Суши и роллы"

Не смотря на кажущуюся простоту приготовления блюд японской кухни, тут тоже требуется свои секреты. Не зря в Японии, для того чтобы стать мастером по этим блюдам – "итамас", требуется несколько лет. О технологиях, которых необходимо придерживаться при приготовлении суши и роллов, представленных в ассортименте любого суши-бара, а уж тем более полноценного ресторана японской кухни, рассказывает Андрей, технолог японской кухни в т.ц. "Купец" на технической 37.

Основные инструменты, которые понадобятся на кухне при приготовление этих блюд, - качественные острые японские ножи. Существует классический нож для приготовления суши – бенто. Его лезвие выполнено из углеродистой стали, а рукоятка – из не скользящеё в руке даже после намокания древесины. В крайнем случае используются изделия с титаново-молибденовым покрытием от ведущих европейских производителей.

Следует запастись специальным точилом (например №800 красного цвета) для японских ножей, которое предварительно перед заточкой смачивается водой и 15 минут после этого выдерживается.

Также необходимо иметь бамбуковый коврик (makisi). состоящий из тонких плоских полосок бамбука, скреплённых нитями. Сторона, на которой будет происходить процесс приготовления, должна иметь целлофановое покрытие, позволяющие избежать прилипания риса. Кроме того, следует обзавестись электрической рисоваркой, пластиковой или металлической коробкой для хранения водорослей, глубокой деревянной емкостью для приготовления риса. В процессе приготовления требуется поддерживать определённую влажность рук. Если их сильно смочить водой, рис будет рассыпаться, если слабо, то прилипать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА ДЛЯ СУШИ.

Для приготовления настоящих суш и роллов нельзя использовать рис быстрого приготовления или коричневый дикий рис.

Встречаются различные рецепты приготовления риса для суши, они не слишком отличаются друг от друга не только процессом, но и конечным результатом.

Если строго придерживаться требованиям традиционного японского кулинарного искусства, то промывать рис нужно следующим образом: засыпьте рис в посуду большой емкости независимо от того, какое его количество вы собираетесь приготовить. Залейте рис большим количеством воды и быстро перемешайте. Слейте ставшую мутной воду, которая заберёт с собой большую часть рисовой шелухи, пыли, сора и прочих инородных веществ. Слив воду, лёгкими движениями пальцев перетрите рис ладонями, постепенно, но быстро обработав таким образом все зёрна. Если после этого вода на дне посуды снова станет мутной, долейте в неё чистую воду, тщательно перемешайте и опять слейте. Повторяйте эту процедуру несколько раз до тех пор, пока вода на дне посуды не останется чистой. Отбросьте промытый рис на дуршлаг, полностью слив всю воду, а затем замочите его в холодной воде как минимум на 20 минут.

Теперь можно приступить к отвариванию риса. Если у вас есть электрическая рисоварка, то эта процедура выполняется следующим образом: отмерьте необходимое количество риса мерным стаканчиком, входящим в комплект рисоварки. Промойте и высушите рис, как рассказывалось выше, а затем поместите его в рисоварку. Залейте в рисоварку холодную воду до отметки, соответствующей количеству стаканчиков, риса, то есть если вы отвариваете два стаканчика риса, залейте воду до отметки с цифрой "2". Дайте рису полежать в воде не меньше 20 минут, а затем включите рисоварку. Когда рис будет готов, рисоварка отключиться автоматически.

В отсутствие рисоварки рис несложно отварить традиционным способом. Тщательно промойте и высушите нужное вам количество риса. Переложите рис в кастрюлю, залейте его равным количеством холодной воды (например, два стакана риса злейте двумя стаканами воды) и дайте постоять не меньше 20 минут. Накрыв кастрюлю крышкой, поставьте ее на медленный огонь. Непосредственно перед тем как вода закипит, прибавьте огонь, а затем, когда жидкость начнёт кипеть, сделайте огонь слабым. Кипятите на медленном огне 20 минут, пока вся вода не впитается. Снова прибавьте огня на 10 секунд, а затем выключите его. Положите между кастрюлей и крышкой бумажное полотенце. Через 20 минут рис будет готов к употреблению или к обработке его уксусной смесью.

Приготовление шелушённого риса для суши.

700 г шелушённого риса;

700г холодной воды;

1 ч. ложка соли;

70 г сливового уксуса;

2 ст. ложки мирин

Тщательно промойте и высушите рис. Поместите его в кастрюлю, залейте водой и посолите. Отварите, как обычный рис. Смешайте сливовый уксус и мирин. Когда рис будет готов, дайте ему постоять 15 минут, а затем переложите в большую посуду, желательно деревянную, и полейте уксусной смесью. Плоской деревянной лопаточкой быстро перемешайте рис, захватывая небольшие его порции и стараясь не раздавить рисинки. Равномерно распределяя уксусную смесь по рису, обмахиваете его ладонью, чтобы он остыл как можно быстрее. Когда рис остынет, его можно использовать для приготовления суши.

Приготовление шлифованного риса для суши.

700 г шлифованного риса;

700 г холодной воды;

2 ст. ложки саке;

1 пластина бурых водорослей комбу;

70 г яблочного уксуса;

1 ст. ложка мёда;

1 ст. ложка соли

Тщательно промойте и высушите рис. Поместите рис в кастрюлю, залейте водой, добавьте саке и бурые водоросли и дайте постоять 1 час. Удалите водоросли и отварите рис, как обычно. Когда он будет готов, дайте ему постоять 15 минут. Смешайте яблочный уксус, мёд и соль. Переложите рис в большую посуду, желательно деревянную, и полейте его уксусной смесью. плоской деревянной лопаточкой перемешайте рис, равномерно распределяя по нему уксусную смесь, и одновременно с этим обмахивайте рис ладонью, стараясь как можно быстрее остудить его. Когда рис остынет, его можно использовать для приготовления суши.

Упрощённый способ приготовления риса для суши

Нет ничего страшного, если у вас под рукой вдруг не окажется саке, мирин и бурых водорослей. Хотя эти компоненты традиционно используются для приготовления риса для суши, практически тот же результат можно получить и без их применения. Ещё раз хотим подчеркнуть, что все приведённые рецепты приготовления риса для суши – являются базовыми и могут подвергаться любым и всяческим изменениям.

1000 г варёного риса;

5 ст. ложек рисового уксуса;

2 ст. ложки сахара;

1 ч. ложка соли

Отварите рис, как указывается выше. Пока он готовится, тщательно перемешайте сахар, соль и уксус до полного растворения сахара и соли. Переложите рис в отдельную посуду, желательно деревянную, и полейте его уксусной смесью. Плоской деревянной лопаточкой быстро перемешайте рис, равномерно распределяя по нему уксусную смесь и обмахивая его ладонью, чтобы он остыл как можно быстрее.

Белый шлифованный рис можно окрасить в различные цвета, чтобы сделать готовое блюдо контрастным и придать ему таким образом праздничный вид:

- Если вместо яблочного уксуса для приготовления уксусной смеси использовать красный сливовый уксус, то рис приобретёт розовый цвет;

- Если в воду перед отвариванием риса добавить одну чайную ложку кукурмы, рис получиться ярко-жёлтым.

- Если в уже готовый рис для суши замешать две столовые ложки молотых морских водорослей, он станет нежно-зелёным.

Ещё один способ приготовления риса для суши

460 г круглого риса;

750 мл воды.

Уксусная смесь:

75 мл (5 ст. л.) рисового уксуса;

15 мл (1 ст. л.) мирин;

45 мл (3 ст. л.) сахара;

30 мл (2 ст. л.) соли.

Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной. Посушите в течение 1 часа, а затем поместите рис в кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой и добавьте воды. Доведите до кипения, уменьшите огонь и держите на медленном огне 5 минут.

Уменьшите огонь и пропаривайте 12-15 минут. Снимите с огня, Снимите крышку и накройте кастрюлю полотенцем. Оставьте так на 15 минут. Пока рис готовиться, сбивайте в кастрюлю ингредиенты уксусной смеси, пока сахар не раствориться. Держите смесь при комнатной температуре.

Равномерно распределите рис на дне неглубокого деревянного блюда. Пройдитесь по нему лопаткой, мягко разделяя зёрна и постепенно добавляя уксусную смесь. Рис не должен быть слишком влажным.

Можно просушить рис вентилятором, пока он не охладиться до комнатной температуры. Закройте блюдо чистой салфеткой. Скоро рис будет готов.

Может потребоваться год, пока вы достигните совершенства. Запомните, рис для суши пригоден только в течение одного дня. Его нельзя хранить и использовать позже.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ ДЛЯ СУШИ.

Оттаивание замороженной рыбы для суши

Размораживать рыбу надо как можно медленнее, предпочтительнее в холодильнике, в течение ночи. Замачивание в воде для ускорения процесса может привести к серьёзной потере вкуса, но если вы спешите, добавьте 2 чайные ложки соли на каждые 450 мл воды для речной рыбы, а для морской – 1 столовую ложку соли на каждые 450 мл воды.

Есть два способа приготовления филе рыбы для суши. Первый способ, используется для больших рыб (кроме плоских), даёт вам три филе и скелет. Он так и называется : "метод трёх частей".

Второй – "метод пяти частей" - используется для плоских рыб и очень больших рыб типа бонито.

Разделанная рыба должна быть приготовлена и съедена немедленно. Если вам надо сохранить её в течение нескольких часов, накройте рыбу влажной салфеткой и поместите в холодильник. Если вы собираетесь оставить рыбу в холодильнике на ночь, закройте её пищевой плёнкой.

Метод трёх частей. (сан-май ороши)

Для разделки большинства рыб используется "метод трёх частей", "сан-май ороши". Никогда не держите рыбу за туловище – это может привести к повреждению мякоти. Очистив рыбу от чешуи, промойте её в слегка подсолённой воде.

1. Чтобы удалить голову, положите рыбу на бок и режьте наискось острым ножом сзади бокового плавника, начиная с брюшка.
2. Разрежьте брюшко и удалите желудок и внутренности. Промойте рыбу внутри под холодной проточной водой.
3. Придерживая слегка рыбу так, сверху одной рукой, режьте ножом вдоль спинки от головы к хвосту так, чтоб нож скользил по хребту. Осторожно снимите филе.
4. Переверните оставшуюся часть рыбы срезом вниз. Осторожно придерживая рукой, ведите нож вдоль спинки между мякотью и хребтом от головы к хвосту.
5. Надрежьте основание хвоста, снимите второе филе. Аккуратно пальцами отделите филе от оставшихся костей.
6. В результате из рыбы получилось три куска: левое и правое филе и скелет с хвостом. Крупные части филе можно разрезать вдоль пополам.

Метод пяти частей. (го-май ороши)

Существует два способа разделки рыбы на филе по "методу пяти частей", "го-май ороши". Один способ используется для плоской рыбы, другой – для очень крупной рыбы. Чтобы приготовить суши дома, вам достаточно знать, как разделывать плоскую рыбу. (например камбалу)

1. Прижмите слегка одной рукой голову рыбы и сделайте два глубоких разреза сзади жабр. Переверните рыбу брюшком вверх и отрежьте голову. Выдавите желудок и внутренности, промойте рыбу под холодной проточной водой.
2. Переверните рыбу и разрежьте по позвоночнику от головы к хвосту.
3. Держа нож параллельно разделочной доске, ведите его вдоль костей, чтобы отделить мякоть.
4. Начиная от хвоста, ведите ножом по внешнему краю рыбы. Снимите первое филе.
5. Поверните рыбу и проделайте шаги 2-4 чтобы снять второе филе. Переверните рыбу и повторите эти шаги, чтобы снять третье и четвёртое филе.
6. В результате вы разделаете рыбу на пять частей. Четыре части филе, снятые со стороны плавников, называются "энгава" и высоко ценятся.

Нарезка филе на ломтики для суши – роллов.

Главный секрет приготовления суши состоит в том, чтобы держать руки влажными иначе рыба засохнет. Поэтому время от времени окунайте руки в смесь рисового уксуса и воды – примерно 2 ст. л. рисового уксуса на 450 мл воды, в которую добавлен ломтик лимона. Ножи должны быть влажными и чистыми. Вытрите лезвие ножа влажной салфеткой или опустите кончик ножа в смесь рисового уксуса и воды, а потом постучите ручкой о рабочую часть поверхности, держа нож вертикально, чтобы вода сбежала по лезвию. Регулярно вытирайте или промывайте нож, не допуская смешивания ароматов различных компонентов.

Нарезка рыбного филе на ломтики для суши - роллов очень важная кулинарная процедура, и для этой процедуры необходим очень острый нож.

Резка ломтиками (хира гири). Это самая популярная форма, которая подходит для любого рыбного филе. Крепко держите рыбу и нарезайте её ломтиками толщиной 0.5 – 1 см и длиной около 5 см, в зависимости от размера самого филе.

Резка с помощью проволоки (ито дзукери). Эта техника подходит для любой некрупной рыбы, а также кальмаров. Нарежьте кальмара ломтиками толщиной 0.5 см, а их, в свою очередь, - на куски такой же длины.

Резка кубиками (кадзу гири). Эта техника часто используется для тунца. Нарежьте рыбу ломтиками, как описано выше, а затем – кубиками с ребром 1 см. Резка ломтиками толщиной с лист бумаги (усу дзукури). Положите филе белой рыбы (такой как лещ или пагр) на плоскую поверхность и, крепко держа его одной рукой, нарезайте под углом тонкими, почти прозрачными ломтиками.

Резка под углом (сори гири). Это идеальный способ нарезания рыбы, используемой в качестве верхнего слоя суши. Сначала возьмите прямоугольный кусок рыбы (такой, как лосось или тунец) и срежьте угол. Затем отрезайте ломтики толщиной 0.5 – 1 см.

Если вы готовите суши, то нарежьте филе поперёк волокон ломтиками толщиной 5 мм, держа нож под небольшим углом к плоскости разделочной доски.

Если вы режете плоскую или более мелкую рыбу, то с помощью острого ножа тщательно очистите её от кожи и костей. Филе плоской рыбы разрежьте пополам посередине, а затем нарежьте по диагонали очень тонкими ломтиками.

Один из способов наиболее подробно (на примере тунца):

- Положите тунца на разделочную доску и отмерьте длину, положив руку на кусок, - четырёх пальцев будет достаточно. Отрежьте эту часть.

- Поверните отрезанный кусок на 90 градусов.

- Отмерьте 15 мм слева и отрежьте острым рыбным ножом от нижнего угла по диагонали треугольный кусочек рыбы.

- Положите этот треугольный кусочек отрезанной стороной вниз и надрежьте посередине примерно на 2/6, а затем ножом разверните его. Этот кусочек рыбы кладут на рис нижней стороной, оформляя верх суши (когда готовят нигири – суши).

- Продолжайте отрезать ломтики по 8 мм, держа нож под углом, чтобы они тоже получались треугольными в сечение, с ним следует поступить так же, как с первым треугольным куском.

Если в рыбе есть косо идущие прожилки, располагайте нож под прямым углом так, чтобы из разрезать.

2.3 Классификация и ассортимент

Nigiri zushi - суши, которые обозначаются этим словом, содержат кусочки риса с ломтиками сырой рыбы или морепродуктов (тунец, морской еж, креветки, кальмар, осьминог). Их едят, обмакивая в соевый соус, смешанный с японским хреном. Нигири-суши наиболее просты в исполнении, но и сложнее в мастерстве приготовления. Они готовятся в специально предназначенных для этого крутящихся суши-барах. В этом случае суши готовится на вращающемся подносе. Такое блюдо, как правило, делается из наименее вкусной части рыбы или не совсем свежей, пойманной накануне. В дорогих ресторанах имеется живая рыба в аквариуме, посетитель сам выбирает рыбу и процесс приготовления происходит в его присутствии.

Chirashi zushi можно приготовить как в престижном ресторане, так и дома. Это рис, перемешанный с отварными креветками, ростками тростника, мелко нарезанным омлетом и морскими водорослями.

Temaki zushi - это рисовые рулетики. Их можно быстро приготовить дома. Используется рис с начинкой из огурца, красной икры, креветок, тунца. Все это заворачивается в лист сушеной водоросли нори.

Maki zushi - домашние суши. Они похожи на темаки, хотя имеются отличия в технологии: используется рис с длинными полосами рыбы, омлета, моркови, а также ростками папоротника. Все заворачивается в большой рулет из сухих водорослей. Далее с помощью тростниковой соломки этот рулет разрезают на кружочки.

Gyu tataki no nigiri zushi - это суши с кусочками слегка обжаренной говядины. Их подают только в престижных суши-барах.

Inari zushi - это своеобразные пирожки из соевого творога с рисом. Специальный пакетик из соевого творога начиняют рисовой начинкой, смешанной с морковью и отварным бамбуком. Готовят такие суши дома, на праздники, чаще всего на Новый год.

Sake zushi - это рис, посыпанный кусочками соленой красной рыбы, огурца, моркови и водо-рослей. Это блюдо готовят дома в качестве закуски, но и в ресторанном меню данный вид суши также встречается.

Примерная ассортиментная перечень указана в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Состав |
| СУШИ | |
|  | Рис "Никиши"; васаби; морская капуста нори; копчёный угорь; филе лосося; Морской окунь; тунец Есть 4 вида суши: -копчёный угорь; -филе лосося; - морской окунь; - тунец. |
| РОЛЛЫ | |
| Ролл "Капамахи" | Рис "Нишики", морская капуста нори, жаренный кунжут, свежий огурец. |
| Ролл "Киото" | Рис "Никиши", морская капуста нори, сыр "Филадельфия", филе лосося, икра лососевая. |
| Ролл Саке Маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, японский майонез, филе лосося, свежий огурец. |
| Ролл Нью-Йорк Маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, филе лосося, яблоко, икра "Тобико", красная и оранжевая. |
| Ролл Калифорния Маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, мясо краба, японский майонез, авокадо, свежий огурец, икра "Тобико" оранжевая. |
| Ролл Унаги Маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, авокадо, сыр "Филадельфия", копчёный угорь, икра "Тобико" чёрная. |
| Ролл Саке Гурме | Рис "Никиши", морская капуста нори, сыр "Филадельфия", сёмга х/к, лист салата. |
| Ролл Текка Маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, васаби, филе тунца. |
| Аляска Ролл | Рис "Никиши", морская капуста нори, авокадо, сыр "Филадельфия", жаренный лосось, жаренный кунжут. |
| Ролл Спайс Унаги Маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, японский майонез, соус "Кимчи бейс", копчёный угорь, свежий укроп. |
| Ролл Спайс Кани маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, японский майонез, соус "Кимчи бейс", мясо краба, свежий укроп. |
| Ролл Спайс саке Маки | Рис "Никиши", морская капуста нори, японский майонез, соус "Кимчи бейс", филе лосося, свежий укроп. |
| Ролл с морским окунем | Рис "Никиши", морская капуста нори, васаби, филе морского окуня. |
| Ролл с копчёным угрём | Рис "Никиши", морская капуста нори, копчёный угорь, жаренный кунжут. |

Требования к качеству. Дефекты.

Рыба и моллюски с ракообразными, идущие на приготовление суши, прежде всего должны быть свежими , поскольку в большинстве случаев их едят в сыром виде. В идеале рыба должна быть недавно выловлена, и некоторые повара при приготовлении суши нарезают ломтики от живой рыбы.

Некоторые виды жирных рыб и морепродуктов, если они были заморожены сразу же после поимки, можно использовать для суши, другие же становятся водянистыми или обесцвечиваются при размораживании. Вкус мороженной рыбы зависит от того, насколько глубоко она оттаяла (лучше всего оттаять, если её поместить на ночь в холодильник, где она будет оттаивать постепенно). Но нельзя давать мороженной рыбе оттаивать полностью. Как только её можно будет резать ножом, значит, она готова к последующей обработке.

Особенно важно, чтобы свежей была целая рыба, то есть непотрошеная со всеми внутренностями. При осмотре такой рыбы убедитесь:

- что чешуя не повреждена, блестит и глянцевая;

- плоть упругая, если вы нажмёте на рыбу пальцем, то мякоть будет пружинистой, а не образовывать ямки;

- глаза блестящие, чистые, чёрные, прозрачные без присутствия крови;

- жабры ярко-красные;

- отсутствие подозрительно запаха.

Покупая куски рыбы, убедитесь, что мякоть твердая и блестит и кровь на срезах ярко-красная. Поскольку при мытье кусков рыбы ее мясо теряет вкус и делается рыхлым, лучше всего покупать рыбу целиком и разделывать её дома.

Мутные глаза и грязно-серые жабры со всей очевидностью свидетельствуют о том, что рыбу необходимо отварить.

Недоброкачественной рыбой считается: рыба заболевшая инфекционными заболеваниями (краснухой, фурункулезом, оспой и др.), грибковыми и инвазионными болезнями (сапролегний, еарпоед, рачок, ихтиофтириус), поражённая паразитическими червями (ленточный червяк, круглый червяк, или нематод, глист-сосальщик и др.), а так же химические повреждения (ссадины, разрыв кожи, сломанный плавник и др.) и с запахом нефтепродуктов.

Рис должен быть типичной окраски – белой. Крупинки риса должны быть одинаковыми по размеру, хорошо обработанные крупинки имеют округлую форму и гладкую блестящую поверхность. Запах и вкус должен соответствовать данному зерну, хорошо выраженным.

Посторонние запах и вкус (кислый, прогорклый, затхлый, плесневелый) не допускаются.

Все остальные продукты добавляемые в суши и роллы, должны соответствовать качеству данного продукта.

Условия и сроки хранения

В таблице 2 предоставлен список продуктов и полуфабрикатов с учитываемыми характеристиками тары, условий и сроков хранения. Данный список может быть дополнен в соответствие с ассортиментом суши и роллов.

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Срок хранения, сутки | Наименование тары | Условия хранения |
| Сахар-песок | 10 | Поликапроновый мешок | Кладовая сухих продуктов |
| Соль | 10 | Пачка 1 кг, ящик металлический | Кладовая сухих продуктов |
| кунжут | 8-12 | Полиэтиленовый мешок | Кладовая сухих продуктов |
| Рис "Нишики" | 10 | Бумажный мешок | Кладовая сухих продуктов |
| Хрен Васаби Ямачу | 7 | Герметичный полиэтиленовый мешок | Кладовая сухих продуктов |
| Морская капуста "Нори" | 10 | Герметичный полиэтиленовый мешок | Кладовая сухих продуктов |
| Водоросли "Комбу" | 6 | Герметичный полиэтиленовый мешок | Кладовая сухих продуктов |
| Яблоки | 5 | Ящик дощатый | Кладовая овощей |
| Огурцы | 5 | Ящик дощатый | Кладовая овощей |
| Авокадо | 3 | Ящик дощатый | Кладовая овощей |
| Лимоны | 5 | Ящик дощатый | Кладовая овощей |
| Лосось п/ф | 2 | Коробка картонная | Охлаждаемая камера мяса |
| Угорь п/ф | 4 | Коробка картонная | Охлаждаемая камера мяса |
| Окунь п/ф | 2 | Коробка картонная | Охлаждаемая камера мяса |
| Крабовое мясо п/ф | 1.5 | Коробка картонная | Охлаждаемая камера мяса |
| Филе тунца | 2.5 | Коробка картонная | Охлаждаемая камера мяса |

Кладовая сухих продуктов – это хорошо проветриваемый, без посторонних запахов склад. В кладовой сухих продуктов не должно быть продуктов со специфическим запахом. Относительная влажность воздуха не более 75%.

Кладовая овощей - это кладовая с относительной влажностью воздуха 85-90%, при температуре от -0.5 до 8 градусов.

Охлаждаемая камера мяса – это камера с температурой от -2 до – 0 градуса Цельсия, в этой камере должно быть соблюдение товарного соседства.

Готовые суши и роллы хранятся при температуре +2 градуса Цельсия, в корексах.

Суши и роллы с икрой – 12 часов;

Суши и роллы с рыбой, морепродуктами, мясом, птицей, яйцами, копчёностями – 24 часа;

Суши и роллы с овощами и фруктами – 48 часов.

2.6 Безопасность. Сравнение со стандартом

Суши и роллы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта СТО-72365546-001-2006 и изготовляться с соблюдением действующих стандартных норм и правил по рецептурам утверждённым в установленном порядке.

Органолептические показатели.

По органолептическим показателям суши должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика показателя |
| Внешний вид | На Брусочек из риса выложен основной компонент.  Основной компонент овощи, фрукты тонко нашинкованы или равномерно нарезаны в виде брусочков, долек; мясо, рыба, морепродукты – кусочками, сохранившем свою форму нарезки. Падают суши с маринованным имбирем, хреном Васаби, соевым соусом. |
| Вкус и запах | Характерные для данного набора продуктов с привкусом рисового уксуса.  Посторонние привкус и запах не допускаются. |
| Цвет | Соответствует цветам применяемых компонентов суши. |
| Консистенция | Мягкая, но плотная. Риса-вязкая, мягкая, зёрна не разваренные. |

Требования к технологическому оборудованию.

Технологическое оборудование должно отвечать ГОСТ 18-344-79 и "Правилам техники безопасности и производственной санитарии и пищевой промышленности"

При использовании импортного оборудования оно должно быть приведено в соответствие с указанными выше документами.

Технологическое оборудование подвергается санитарной обработке в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1079-01.

Требование к рабочему персоналу.

Рабочие должны быть обеспечены санитарной одеждой и обувью в соответствии со "Сборником норм санитарной одежды для рабочих, младшего обслуживающего персонала, предприятий пищевой промышленности"

На каждом рабочем месте должна быть вывешена рабочая инструкция по безопасности труда, разработанная и утверждённая в установленном порядке.

К работе по производству сушей и роллов допускаются лица, достигшие восемнадцатилетнего возраста, прошедшие обучение, стажировку, инструктаж по безопасности труда (вводный и на рабочем месте) и сдавшие экзамен квалификационной комиссии с оформлением протоколов в установленном порядке и выдачей удостоверения, а также прошедшие обязательный медицинский осмотр.

Санитарно – гигиенические требования.

Санитарный режим производства блюд должен осуществляться в соответствии с ГН 2.3.6.1079-01 "Санитарно – Эпидемиологические требования в организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", СанПиН 2.3.1.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

Техническое оборудование подвергается санитарной обработке в соответствие с СанПиН 2.3.2.1079-01.

Все процессы изготовления, фасования и реализации блюд должны производиться в условиях предельной чистоты и сохранности их от загрязнений и порчи, а также от попадания в суши и роллы посторонних предметов и веществ.

Для дезинфекции тары и стерилизации воздуха желательно применять бактерицидные лампы, обработку воздуха следует проводить ежедневно.

В каждом производственном цехе должна быть раковина для мытья рук с мылом, полотенцем или салфетками. Полы должны промываться дезинфицирующим раствором ежедневно, стены – еженедельно.

Один раз в месяц должен проводиться санитарный день для генеральной уборки, дезинфекции помещений.

Должно быть своевременное удаление отходов.

Внутрицеховую тару и инвентарь в конце смены тщательно промывают дезинфицирующими средствами.

Разделочные доски должны быть маркированы. После каждой операции доски очищают от остатков продукта и моют горячей водой с использованием щёток и моющих средств. Щётки, мочалки для мытья посуды после окончания работы моют и просушивают. Кухонная посуда Должна сушиться в опрокинутом виде на решётчатых полках и храниться на стеллажах.

Применяемые тароупаковочные материалы должны быть разрешены органами Госпотребнадзор и отвечать требованиям ГН 2.3.3.972-00 "Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами"

Рабочие должны быть обеспечены санитарной одеждой, пройти санитарно-гигиеническое обучение и иметь личные медицинские книжки.

Руководитель Предприятия обязан обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм с целью выпуска продукции безопасности для здоровья людей.

1. Рецептуры. Приложение фото

Суши и роллы приготовляются по одной и той же схеме, только меняются наполнители.

Наиболее подробный рецепт приготовления роллов.

( с приложенным фотом, на 4 странице, приложения 2)Ингредиенты:

- рис для суши;

- нори;

- наполнители (в данном примере использован тунец)

Приготовление:

Разрезать лист водоросли нори вдоль пополам. Из каждой половинки получиться по одному рулету. Разложить нори на бамбуковой циновке, блестящей стороной вниз, увлажнить руки небольшим количеством тэдзу.

Взять из кадушки горсть риса и равным слоем выложить его поверх листа нори.

С помощью указательного пальца смазать рис смазать рис посередине желаемым количеством васаби, двигаясь по направлению от середине.

Вдоль слоя васаби положить полоски мяса тунца (как на картинку) или другой топинг. Приподнять один край бамбуковой циновки.

Придерживая циновку и начинку пальцами обеих рук, начать закатывать циновку вместе с листом нори, стараясь надавливать равномерно.

Продолжать формировать рулет, но теперь надавливать сильнее, чтобы уплотнить рис. Если нужно, повторить последний этап. Рис по всей длине рулета должен получиться плотным и ровным.

Вынуть рулет из циновки, положить его на разделочную доску и разделать пополам.

Обычно из одного рулета получается шесть суши, положите обе его половинки рядом и одновременно режьте их на 3 части.

Наиболее подробное приготовление ура маки ролла

(с приложенным фото на странице 5, приложения 2)

Ингредиенты:

- приготовленный рис для суши

- лист нори

- лосось

- огурец

- семена кунжута

- васаби

Приготовление:

1. Лист нори положить на циновку для суши, выложить слой риса до самых краёв нори.

2. Сложить циновку в двое и перевернуть на другую сторону. Таким образом рис окажется с низу, а нори с верху.

3. Сделать по центру нори продольную полоску из небольшого количества васаби. Положить в ряд полоски лосося и огурца.

4. Свернуть рулет. Посыпать кунжутом и разрезать на шесть частей.

Спаси роллы готовы!

Словарь

Для приготовления суши, роллов часто необходимы нижеупомянутые ингредиенты. Компоненты для суши можно свободно приобрести в крупных супермаркетах или специализированных японских магазинах. Многие даже не имеют представления, что такое тот или иной компонент.

Словарь создан для того, чтобы как можно подробнее узнать о компонентах добавляемых в суши и роллы.

Сушёная тыква, "Капмьё" - продается в виде длинных высушенных волокон, которые перед употреблением необходимо вымачивать. Сушёная тыква используется в суши роллах и суши-"салатах".

Японский хрен "Васаби" - также известен под названием "японская горчица", имеет острый жгучий вкус. "Васаби" - главный ингредиент суши и изготовляется из тёртых корней речного хрена. Обычно васаби продаётся в виде пасты в тубах или сухого порошка, который смешивается с водой. Порошок из васаби более стоек, чем готовый к употреблению вариант, чья характерная жгучесть быстро улетучивается.

Сушёные грибы шиитаки – наиболее часто употребляемые грибы в китайской и японской кухне. Они придают блюдам специфический аромат. Сушёные шиитаке часто используются в суши роллах. Сушённые грибы шиитаке имеют более жгучий вкус, чем свежие.

Ферментированная соевая паста "мисо" - используется в супах, бульонах и заправках. Мисо-суп подаётся к суши и сашими. Мисо - уникальный продукт с высоким содержанием протеина. Светлые сорта мисо имеют более низкое содержание соли, чем насыщенные красные сорта. Держите мисо в герметически закрытой посуде в холодильнике.

Маринованный имбирь "гари" - маринованный корень имбиря розового цвета, который употребляется малыми порциями, чтобы усилить вкусовое восприятие следующего суши.

"Оба", "аожисо" или "шисо" - пряная трава, также известная как зелёная перилла или японский базилик. Ароматные заострённые листья "оба" обычно используются для украшения суши.

Рис "коме" - белый короткозёрный рис, который наиболее подходит для приготовления суши.

Суши – рис, "суши – меши" - короткозёрный рис, приправленный суши уксусом или приправой для суши Киккоман. Для суши – риса подойдёт японский или калифорнийский рис.

Суши – уксус, "суши-зю" - неотъемлемая часть приготовления суши – риса. Для суши – уксуса и используется чистый рисовый уксус.

Рисовый уксус "сю" - очень мягкий, прозрачный, бесцветный или слегка золотистый, используется при приготовлении уксуса для суши. Существует готовая приправа для суши Киккоман (с рисовым уксусом), которая прекрасно заменит суши – уксус.

Семена кунжута "гома" - используется в некоторых сортах суши, например роллах "Калифорния". Для усиления аромата перед употреблением семена кунжута поджаривают на сковороде в течение 1 минуту. "Широ гома" и "Муки гома" - это белые семена кунжута в шелухе и без неё соответственно.

Рисовое вино "саке" - национальный японский алкогольный напиток. В приготовление блюд саке используется в малых количествах. Его можно заменить сухим хересом.

Бумага из морских водорослей "нори" - изготовляется из измельчённых высушенных пурпурных морских водорослей, которые скатывают в тонкие бумажные листы и используют для обёртывания суши. Аромат этой бумаги очень нестоек, поэтому её надо хранить в воздухонепроницаемых контейнерах или в замороженном виде. Перед употреблением, чтобы бумага стала ароматной, её нужно поджарить на гриле или в тостере в течение 30 секунд, но только с одной стороны. Некоторые сорта бумаги из морских водорослей. уже предварительно обжарены. В измельчённом виде "нори" можно использовать как специи, "ао-нори".

Соевый соус "шойю" - признан лидером среди соевых соусов. Его производят по старинному японскому рецепту.

Сладкое рисовое вино "мирин" - даёт блюдам характерный сладкий вкус. Если вы не смогли приобрести мирин разведите 60 -90 мл сахарного песка в 175 мл горячего сухого саке.

Для успешного приготовления суши и ролл вам необходимо ознакомиться с перечнем специального кухонного оборудования:

- набор высококачественных, очень острых ножей "хёчё" - тупые ножи испортят рыбу и сделают тонкую нарезку для суши невозможной.

- бамбуковая салфетка, "макису"

- тазик для риса из древесины кедра, "ханжири"

- деревянная лопатка для риса "шамойи"

Хотя обычных неметаллической миски и деревянной ложки будет достаточно для замены "ханжири" и "шамойи", у бамбуковой салфетки замены нет.

Как есть суши?

Как это не странно, даже многие японцы не умеют правильно есть суши.

Суши едят специальными палочками-хаси. Японский этикет допускает еду суши и руками.

Палочки-хаси пришли в Японию из Китая. В 12 веке палочки были бамбуковыми, и ели ими только императоры. Такие были настоящими шедеврами: их красили, инкрустировали драгоценными камнями, расписывали в ручную и покрывали лаком. Современные палочки делают из дерева (из бамбука, кипариса, Сандалового дерева или сливы) или из слоновой кости. Для приготовления пищи японские повара пользуются металлическими палочки.

Палочки для еды применяет два миллиарда людей на планете: жители Китая, Японии, Юго-Восточной Азии. Китайская и японская кухня становиться популярной в наше время и среди Жителей Америки и Европы, поэтому навыки пользования палочками будут полезны всем. Палочки трудны в освоении, но для того, кто научился владеть ими в совершенстве, являются удобными и универсальным столовым прибором.



Возьмите палочки в руки так, чтобы вам было удобно, но в любом случае прихватите их пальцами выше середины, ближе к толстому концу. Беря еду с общего блюда, держите их концами от себя. В то время, когда палочками не пользуются, их обычно кладут справа от тарелки.

Суши и роллы можно есть двумя способами:

1 способ. Положите суши набок и приподнимите палочками или пальцами (большим, указательным и среднем) его верхний слой вместе с рисом. Обмакните край верхнего слоя (но не рис) в соевый соус. Положите суши в рот таким образом, чтобы верхний слой оказался на языке.

2 способ. Возьмите маринованный имбирь и обмакните его в соевый соус. Пользуясь имбирём как своего рода кисточкой, размажьте соус по верхнему слою суши. Положите суши в рот таким образом, чтобы верхний слой оказался на языке.

Определённого порядка, в котором следует есть различные виды суши, не существует. Но начинать всё же лучше с кусков, обёрнутых водорослью нори (роллы), так как, вступив в контакт с влажным рисом, она очень быстро теряет свои хрустящие свойства. Не злоупотребляйте соевым соусом, иначе он полностью заглушит вкус риса. То же самое можно сказать о васаби и маринованном имбире. Только умеренное употребление приправ позволит вам оценить гармонию вкуса всех ингредиентов суши.

1. Заключение

В своей курсовой работе я выполнила главную цель, которую ставила перед собой в самом начале работы. Я познакомила с новым товаром суши и роллы, которые на товарном рынке появились совсем недавно.

В своей курсовой работе я затронула все темы, которые связаны с суши и роллами, например как пользоваться китайскими палочками, как правильно есть суши и роллы, история происхождения и так далее.

Так как такая работа выполнялась в первые, и на данную тему очень мало литературы, было очень сложно подобрать необходимый материал.

По итогам работы я могу сказать, что о таком товаре как суши и роллы, теперь я знаю намного больше. И главные задачи этой курсовой работы, я раскрыла в максимальном объеме.

Надеюсь, что через много лет японская кухня будет развиваться с новой силой и будет так же пользоваться успехом у наших горожан как и на сегодняшний момент.

5. Использованная литература

1. Роман Хохлоков "Просто, как две палочки" Журнал "Вкус" май 2004

2. А. Ефимов "Рыба и морепродукты" библиотека шеф-повара 2005

3. сайт интернета "Японская кухня", "Суши и роллы"

4. В. Ковалёва "Суши и сашими" издательство Альфа 2005

5. Е.Н. Барабанова "Справочник товароведа" том 2, издательство "Экономика" 1987

6. Б.В. Андрест "Справочник товароведа" том 1, издательство "Экономика" 1987

7. Юлия Решетняк "Рестораны японской кухни в Екатеринбурге: куда идёт кривая спроса?", журнал "Дело вкуса" январь/февраль 2007

8. Каталог т.ц. "Мега" "Азиатская кухня" №17

9. разработанный стандарт предприятием ООО "Купец" СТО-72365546- 001-2006

10. Итоги анкетирования "Знаете ли вы что такое суши и роллы?"

11. Ценные слова шеф поваров и технологов Японской кухни.

Приложение №1

Анкетирование. Тема "Суши и роллы"

1. Знаете ли Вы что такое "Суши" и "Роллы"? Отметьте на ваш взгляд правильный ответ:

а) Сырая рыба посыпанная рисом;

б) Рыба приготовленная по национальным рецептам Японии;

в) Комбинация сырого филе рыбы и сваренного определённым образом риса.

г) Другое\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Как часто вы употребляете "Суши" "Роллы"? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Умеете ли Вы пользоваться китайскими палочками для еды?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Где чаще всего Вы кушаете "Суши" "Роллы"?

а) Японский ресторан (укажите какой)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) Кафе (укажите какое)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) Заказываете на заказ;

г) Другое\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Хотели ли бы Вы, чтобы это направление Японской кухни развивалась в Вашем городе?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Здесь Вы можете оставить свои предложения и отзывы по данной анкете: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СПАСИБО!!!!!!

Приложение №2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Лосось (сякэ) |  | Морской гребешок (хотатэ) |
|  | Моллюск (акагай) |  | Омлет с угрем (умаки) |
|  | Икра сельди (кадзуноко) |  | Угорь (унаги) |
|  | Окунь (тай) |  | Тигровая креветка (эби) |
|  | Сладкая креветка (амаэби) |  | Ракушка (хоккигай) |
|  | Омлет (томаго-яки) |  | Тунец (магуро) |
|  | Краб (кани) |  | Лакедра желтохвостик (хамати) |
|  | Кальмар (ика) |  | Осьминог (тако) |
|  | Лосось с тобико спайси (спайси сякэ) |  | Икра летучей рыбы (тобико) |
|  | Гребешок с тобико спайси / угорь спайси |  | Лакедра с луком спайси (спайси хомати) |
|  | Мясо краба / мясо краба спайси (кани) |  | Икра лосося (икура) |
|  | Тунец или сладкая креветка с тобико спайси |  | Лосось с авокадо |
|  | Острая икра летучей рыбы |  | Морские водоросли (чука) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ролл с лососем (Сякэ-маки) |  | Юдзу ролл (угорь, огурец, кунжутные семена) |
|  | Ролл с тунцом и тобико (тунец, майонез, тобико) |  | Ролл с Огурцом; Ролл с авокадо |
|  | Васаби-Калифорния ролл (авокадо, краб, тобико-васаби, острый майонез) |  | Ролл с угрем (унаги маки) |
|  | Ролл с маринованной редькой (Осинко-маки) |  | Ролл Филодель (угорь, лосось, тобико, сыр "Филадель") |
|  | Хит-Калифорния ролл (огурец, краб, майонез, тобико) |  | Ролл с тунцом (Тэка-маки) |
|  | Ролл с авокадо (Авокадо-маки) |  | Ролл с кожей лосося (кожа лосося, авокадо, тобико). |
|  | Калифорния ролл (авокадо, краб, майонез, тобико) |  | Ролл с гребешком (гребешок, острый майонез, тобико) |
|  | Ролл с крабом (краб, огурец, острый майонез) |  | Ясай ролл (дайкон, ямагоба, лола роса, латук, кунжут) |
|  | Ролл "Аляска" (краб, лосось, авокадо, огурец, сыр "Филадель") |  | Умэ ролл (угорь, краб, омлет, кунжутные семена) |
|  | Канадский ролл (лосось, угорь, авокадо, огурец, сыр "Филадель") |  | Ролл с креветкой в кляре |
|  | Ролл с жареной лакедрой |  | Дракон ролл (угорь, краб, авокадо, тобико) |
|  | Радуга ролл (лосось, тунец, окунь, краб) |  | Хит-Филадельф (лосось, помидор, сыр) |
|  | Овощной ролл (огурец, помидор, тобико, болгарский перец) |  | Ролл с кальмаром и огурцом |
|  | Ролл с лососем и авокадо |  | Ролл Токио (краб, лосось, угорь, сыр Филадель, тобико) |
|  | Ролл "Филадельфия" с помидором |  | Спайси ролл (огурец, кунжут и лосось). |
|  | Зеленый ролл (лосось, огурец, сыр Филадельфия, укроп) |  | Горячий ролл Якудза (лосось, тунец, угорь, креветка, авокадо, огурец) |
|  | Ролл Сакура (лосось, тунец, угорь, креветка, авокадо, тобико) |  | Горячий ролл Осака (лосось, угорь, огурец, авокадо) |