

Obsah

Úvod	4
Počátky	6
Prospěšnost z hlediska zdraví	9
Kvalita surovin	10
Etiketa suši	13
Základní pomůcky	14
Základní suroviny	18
Další suroviny	22
Nákup čerstvých ryb	30
Výběr ryb na suši	33
Příprava ryb	48
Nákup kai rui	52
Příprava kai rui	54
Příprava dalších surovin	64
Podávání suši	68
Nápoje podávané k suši	70
Nigiri suši	72
Rýžové koule tamago jaki	74



Přestože byla při přípravě této kuchařky vyvinuta veškerá snaha o zaručení správnosti informačních zdrojů a technických údajů, nakladatel nenese odpovědnost za konkrétní výběr a použití surovin.

V textu knihy dáváme před anglickou transkripcí *sushi* přednost foneticky výtěžnějšímu českému přepisu *suši*, stejně jako v případě ostatních japonských výrazů. Pro lepší srozumitelnost však uvádíme raději dvouslovnou podobu spojení typu *nigiri suši*, místo složenin odpovídajících pravidlům české transkripce – *nigiri-zuši*.



Nigiri s uzeným lososem a okurkou	77
Suši s krevetami (specialita)	78
Maki suši	81
Suši s hovězím masem a špenátem	84
Tekka-maki (závitek se syrovým tuňákem)	87
Závitky s červenou paprikou a houbami	88
Kimbob s tuňákem	91
Kimbob s hovězím masem a zeleninou	92
Futomaki	94
Vegetariánské futomaki	97
Suši salát s krabem a bylinkami	98
Krevetová tempura	101
Kalifornský závitek	102
Sladký kalifornský závitek	105
Bostonský závitek	106
Filadelfský závitek	109
Krabí závitek	110
Pikantní závitek z tuňáka	113
Aljašský závitek	114
Uramaki (obrácený závitek)	117
Temaki suši (ručně rolované)	118
Pochoutka z hub a lososa	121
Krabí temaki	122
Speciální temaki na party	125
Slovníček	126
Užitečné fráze a výrazy	128