

Obsah

Úvod.....	5	Futomaki sushi.....	56
Zvyky a životní styl Japonců.....	5	Uramaki sushi.....	58
Japonská gastronomie	5	Temaki sushi	60
Historie sushi	6	Gunkan maki sushi	62
Cesta mistra sushi	9	Sashimi	64
		Chirashi sushi	66
Suroviny, přísady a základní přípravy	11	Vegetariánské sushi.....	68
Sushi rýže.....	12	Dětské sushi.....	69
Řasy Nori	12		
Wasabi.....	14	Creative art sushi	71
Sushi ocet.....	16	Chakin sushi	72
Rýžový ocet	16	Onigiri sushi	74
Ryby.....	17	Inari sushi	78
Mořské plody	22	Oshizushi sushi	80
Sezam.....	25	Dragon roll.....	84
Nakládání zázvor.....	25	Frushi – ovocné sushi	86
Sójová omáčka	27	Sushiritto (sushi buritto)	88
Další omáčky k sushi	28	Vegan color sushi	90
Majonéza	30		
Zelenina a ovoce	30	Stolování a servírování	95
		Na správném servírování sushi záleží.....	96
Kuchyňské náčiní a pomůcky	35	Jak správně jíst sushi?.....	96
		Etiketa používání hůlek	96
Základní přípravy – návody.....	39	Jak si vychutnat sushi ještě více?	98
Sushi rýže.....	40	Nápoje k sushi.....	98
Nakládání zázvor.....	42		
Wasabi pasta	44	Užitečné rady	103
Tvorba a krájení sushi rolek.....	45	Jak vybírat ryby?	104
Filetace tuňáka	46	Jak dlouho vám vydrží suroviny na sushi?.....	105
Filetace lososa	48		
		Inspirace.....	109
Základní druhy sushi	51		
Nigiri sushi	52		
Hosomaki sushi.....	54		