

# Obsah

<b>Úvod</b>	6	Curry udon	70
<b>Ingredience</b>	8	Sake no mayonnaise yaki	72
<b>Základy vaření</b>	12	Buta no shogayaki	74
Příprava makrely	13	Toriteba amakarayaki	76
Výběr ryb a jejich zpracování	14	Tempura	78
Krájení mořského vlka na suši	16	Tonkatsu	80
Výběr a krájení tuňáka na suši	16	Tori teriyaki	82
Způsob úpravy lososa na suši	17	Katsudon	84
Jak připravit rybí vývar Daši	18	Tofu steak	86
Jak připravit Konňaku	19	Wakame salad	88
Jak připravit Širataki	19	<b>Restaurace Yakumo</b>	90
Koření Furikake na rýži	20	Agenasu gyoza	92
Jak uvařit dobrou rýži	21	Asazuke	94
Jak vařit suši rýži v hrnci na rýži	22	Buta no kakuni	96
Příprava rýže Šari na suši	23	Ebi mayonnaise	98
<b>Restaurace Koishi</b>	24	Gomoku chahan	100
Pomůcky na přípravu suši	26	Nasu no agebitashi	102
Jak správně jíst suši	26	Saba misoni	104
Temari sushi	26	Tezukuri gyoza	106
Nigiri sushi	28	Yudebuta ninniku	108
Hosomaki	30	Wakame soup	110
Hosomaki	32	Yakitorii	112
Futomaki	34	<b>Od paní domu</b>	114
California roll	36	Hakusai roll	116
Ebi maki	38	Hijiki no nimono	118
Rainbow roll	40	Kinpura gobou	120
Dragon roll	42	Kyuri to edamame no aemono	122
Temaki sushi	44	Tori tebasaki yaki	124
Gunkan maki	46	Nikujaga	126
Kaisen chirashi	48	Pangas no amazu ankake	128
Oshi sushi	50	Sake gohan	130
Inari sushi	52	Yosenabe	132
Gari	54	Tofu to wakame no miso shiru	134
<b>Restaurace Katsura</b>	56	Tonjiru	136
Agedashi tofu	58	Kenchinjiru	138
Buta kimchi	60	Ozouni	140
Yakiton	62	Shiratama azuki	142
Gyuniku negimaki	64	Matcha manju	144
Sake hoiuru tsutsumi	66	Kabocha pudding	146
Karaage	68	<b>Tretter's bar</b>	148
		Koktejly	150