



## Rýže, mořské řasy nori a spol.

Charakteristické přísady

6

## Krok za krokem

Nejdůležitější kuchařské techniky

8

## Nigiri-suši

Od omelety nigiri se zeleným opaskem až po nigiri-suši s čerstvým tuňákem

10

## Temaki-suši

Od kari-kari-salmon s čerstvým lososem až po chřestové temaki s avokádem a cuketou

32

## Maki-suši

Od zeleninového ura-maki obaleného v sezamu až po čtyřbarevné futo-maki s wasabi

52

## Sašimi a spol.

Od sašimi s plody moře až po taštičky suši s vločkami z bělice

78