



Japanese Food & Utensils



Annankatu 20
00120 Helsinki, Finland
Puh./Tel (09) 6225 553
Fax (09) 6225 552
e-mail tokyokan@kolumbus.fi

東京館
Tokyokan

Open:
Mon-Fri 10-18
Sat 10-15

Sushi

Sushin valmistukseen tarvitset seuraavat ainekset:

Kokuho Rose-sushiriisiä, Mitsukan sushietikkaa, sushinorilevää, vähäsuolaista Yamasa-soijakastiketta dippaukseen yhdessä Wasabin kanssa, hillottua inkivääriä Garia lisäkkeeksi, Dashi-kalalientä munakkaaseen, bambumaton käärimiseen, Nigirimuotin nigirisushiin, vihreää teetä, raakaa merikalaa, kasviksia

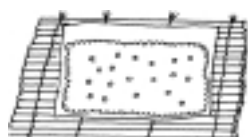
Sushiriisin (Sumeshi) keittäminen

4 dl Kokuho Rose-riisiä
4 1/2 dl vettä
-huuhtelee riisit kylmällä vedellä
-pane riisit syvään kattilaan, lisää vesi
-anna riisien seistä kylmässä vedessä noin 15 min ja laita kansi päälle
-käännä lämpö suurimmalle teholle ja kuumenna, kunnes riisi alkaa kiehua
-käännä lämpö pienimmilleen ja anna kiehua hiljalleen vielä noin 10 min
-käännä lämpö pois ja anna hautua vielä noin 10 min
-siirrä kypsä riisi isoon kulhoon
Riisin kiehuessa tee makea etikkaliemi.

Sushiriisin maustaminen Awasezu-kastikkeella

7 rkl riisietikkaa, 1/2 rkl suolaa
4 rkl sokeria
-kiehauta ja jäähdytä
tai käytä valmista **sushi-su-kastiketta**
tarvitset sitä noin 1/2 kupillista
-kaada liemi leikkausliikkein riisiin
-jäähdytä riisi nopeasti huoneenlämpöiseksi esim. viuhkalla
-jos et käytä riisiä heti, peitä se kostealla pyyhkeellä
-riisi säilyy 1 päivänhuoneenlämmössä (ei jääkäpissa, etikkariisi kovettuu!)

Maki-Zushi



1. Aseta nori bambumatolle. Levitä sumeshia (etikkariisiä) norille. Jätä päädyistä noin 3 cm tyhjäksi. Tee kevyt vako keskelle.



2. Aseta täytteet esim. raaka kala ja tuorekurkku keskelle. Rullaa kääre matolla. Jos nori ei tartu kiinni, kostuta reunasta vedellä.



3. Kääri maton avulla tiukka, tasainen kääre.



4. Yhdestä sushikääröstä saat 8 palaa. Kasta veitsi välillä etikkaliemeen.

Gunkanmaki mätisushi

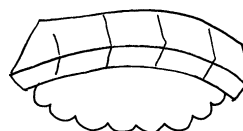


1. Ota pari rkl riisiä. Tee ovaalinmallinen riisipallo. Leikkaa norisuikale ympärille. Norin täytyy olla 1-2 cm korkeampi reunastaan kuin riisipallon.



2. Liimaa norin liitoskohta vedellä kiinni. Laita mätä ja nokare wasabia päälle.

Nigirizushi Riisipallojen teko



1. Ota parin ruokalusikallisen verran (20-30 g) sushiriisiä. Pyörittele riisipallo.



2. Ota kalapala vasempaan käteen. Sipaise siihen hiukan wasabia.



3. Paina kevyesti riisipallo kalapalaan kiinni.



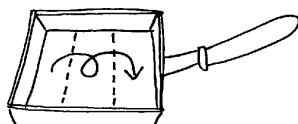
4. Muotoile riisipalloa kevyesti painellen ovaaliin muotoon.

Tamagoyaki makeahko munakas

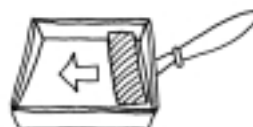
Ainekset:

4 kananmunaa
4rkl dashilientä
(japanilainen kalaliemi)
2rkl sokeria
hiven suolaa
öljyä paistamiseen

1. Vatkaa munia niin, että keltuaiset rikkoontuvat
2. Sulata sokeri dahiliemessä
3. Kaada liemi munien joukkoon, lisää suola
4. Kuumenna pannu, lisää öljy
5. Kaada ohut kerros munakasta pannulle



6. Kun munakas on paistunut, kierrä se kuvan näyttämällä tavalla.



7. Siirrä munakas pannun pätyyn.



8. Kohota munakkaan reunaa, jotta lientä valuisi valmiin munakkaan alle. Toista kohtien 6 ja 7 mukaan niin kauan kuin lientä riittää.



9. Leikkaa valmis munakas joko ohuiksi suikaleiksi makirullaan tai isommiksi paloiksi nigirisushiin.