

Соуси для суші: від класики до авторських рецептів

У світі суші соус відіграє ключову роль, підкреслюючи смак риби та рису. Ми розглянемо класичні та авторські соуси, які зроблять ваші суші неповторними.

и by Інна Гагач



Соєвий соус: основа суші

Соєвий соус - це основа для суші. Він виготовляється шляхом ферментації соєвих бобів.

Темний соєвий соус має насичений смак. Світлий соєвий соус м'якший і використовується в Японії.



Соус унагі: для поціновувачів вугра

1

Соус унагі

Соус унагі традиційно використовується для вугра.

2

Карамелізація

Він допомагає карамелізувати роли, роблячи їх ще апетитнішими.





Теріякі: ідеальний для маринування



Маринування

Теріякі чудово підходить для маринування м'яса та риби.



Глазурування

Він надає стравам апетитного блиску.



Місо-соус: для заправки страв

Місо-соус

Місо-соус додає пікантності стравам.

Заправка

Він чудово підходить для заправки салатів і супів.

Понзу: легкий цитрусовий соус



Понзу - це легкий цитрусовий соус. Він добре поєднується з рибою. Понзу додає свіжості та легкості.

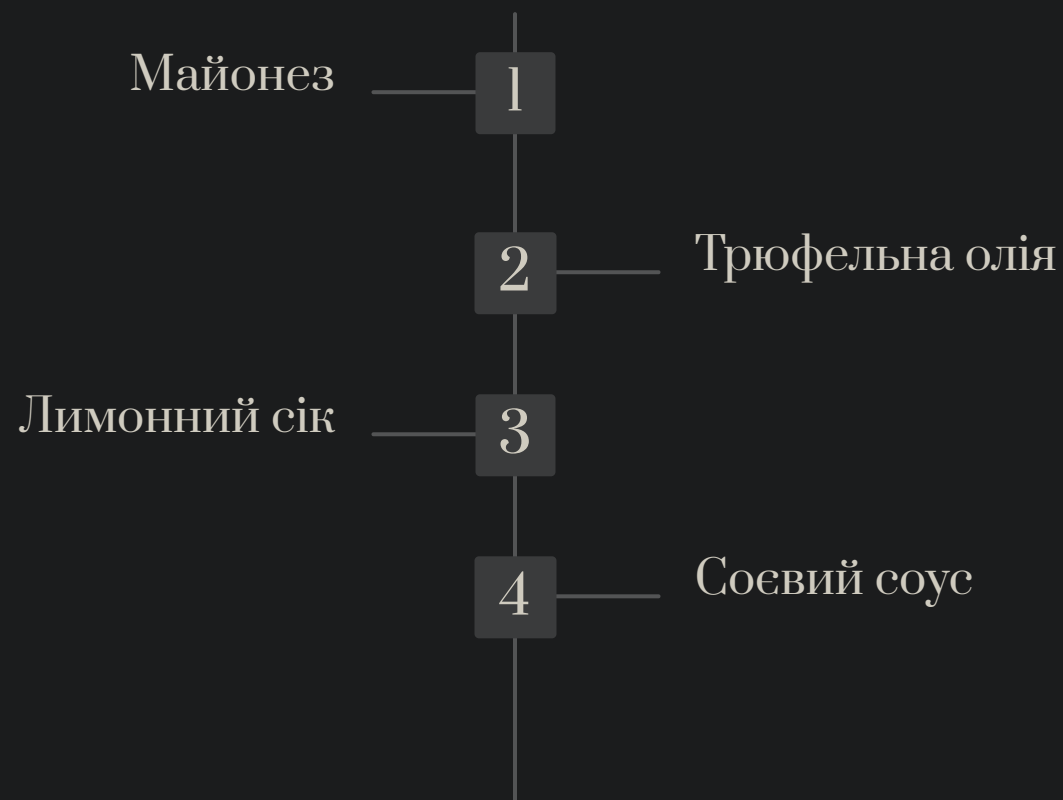
Спайсі соус: для любителів гострого



Для приготування спайсі соусу змішайте майонез, шрірачу та лимонний сік. Регулюйте кількість шрірачі за смаком. Цей соус додасть пікантності вашим суши.



Трюфельний соус: вишуканий смак



Для трюфельного соусу змішайте майонез, трюфельну олію, лимонний сік та соєвий соус. Трюфельна олія додасть вишуканості. Цей соус ідеально підходить для особливих випадків.

Манговий соус: тропічна свіжість

Пюре манго

Основа соусу

Лайм

Додає кислинку

Мед

Підсолоджує

Соевий соус

Додає умами

Кокосово-лаймовий соус: екзотичний смак

 Кокосове
молоко

 Сік лайма

 Імбир

 Соевий соус

Змішайте кокосове молоко, сік лайма, імбир та соєвий соус. Цей соус додасть вашим суші екзотичного смаку. Смачного!

