

# ซูชิ

จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี

**ซูชิ** (ญี่ปุ่น: 寿司 โรมaji: *sushi* ทับศัพท์: *และมีการเขียนหลายแบบ 'ได้แก่'* すし、鮓、鮓、寿斗、寿し、壽司) หรือ **ข้าวปั้นมีหน้า** เป็นอาหารญี่ปุ่น ที่ข้าวมีส่วนผสมของน้ำส้มสายชู และกินคู่กับปลาเนื้อ หรือของคาวชนิดต่าง ๆ ในประเทศญี่ปุ่น ซูชิมักจะหมายถึงอาหารที่มีส่วนประกอบของซูชิเมชิ (寿司飯, ข้าวที่ผสมน้ำส้มสายชู) และมีหน้าแบบต่าง ๆ หน้าที่ยิยมได้แก่ อาหารทะเล ผัก ไข่ เห็ด เนื้อที่นำมาใช้อาจจะเป็นเนื้อดิบหรือเนื้อที่ผ่านกระบวนการทำอาหารแล้ว สำหรับในประเทศอื่น และซูชิส่วนใหญ่มักใส่วาซาบิบนข้าวเพื่อให้ได้ความอร่อยมากยิ่งขึ้น

ซูชิ หมายถึง การรวมกันระหว่างปลากับข้าว ซูชิมีวิวัฒนาการมาเมื่อหลายร้อยปีมาแล้วซึ่งเกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น

คำว่า "ซูชิ" นิยมหมายถึง นิจิริซูชิ ที่เป็นข้าวมาอัดเป็นก้อนและมีเนื้อปลาวางบนด้านหน้าเท่านั้น<sup>[*ต้องการอ้างอิง*]</sup>

## เนื้อหา

ประเภท

ชิ้นส่วนต่าง ๆ ของปลาที่ทำซูชิ

หน้าของซูชิ

อ้างอิง

**ซูชิ**



ซูชิหน้าต่าง ๆ

**ข้อมูลจุดกำเนิด**

ประเทศกำเนิด:

ประเทศญี่ปุ่น

**ข้อมูลอาหาร**

อุณหภูมิการเสิร์ฟ:

เย็น

ส่วนประกอบหลัก

ข้าว

## ประเภท

ส่วนประกอบหลักของซูชิทุกประเภทคือ ข้าวซูชิหรือข้าวที่ผสมน้ำส้มสายชู ใส่ เครื่องโรยหน้า เครื่องปรุงและวิธีการเตรียมอาจแตกต่างกันไป<sup>[1]</sup>

- นิจิริซูชิ** เป็นซูชิพบได้บ่อยในภัตตาคาร ซูชิจะมีลักษณะข้าวเป็นก้อนรูปวงรีแล้ววางเนื้อปลาดิบ ปลาหมึก ฯลฯ ไว้ข้างบน อาจจะใส่วาซาบิเล็กน้อย หรือตกแต่งด้วยสาหร่ายทะเลก็ได้ ซูชิแบบนี้เป็นที่นิยมมากที่สุด ข้าวปั้นที่กดข้าวเป็นสี่เหลี่ยมมน ๆ ด้วยฝ่ามือและมีอาหารสดวางอยู่ด้านบน มีวาซาบิใส่ไว้เล็กน้อยระหว่างกลาง อาจมีการพันสาหร่ายแผ่นบาง ๆ ไว้ด้วย วัตถุดิบที่นิยมนำมาทำก็คือ ปลาดิบ ปลาหมึก ปลาไหล ไข่หวาน ปลาแซลมอน ปลาทูน่า หอยเม่น หรืออาหารทะเลอื่น ๆ ก็ได้เหมือนกัน
- มากิซูชิ, โนริมากิ หรือ มากิโมโนะ** ซูชิรูปทรงกระบอกม้วนยาว ใช้สาหร่ายแผ่นกว้างใส่ข้าวใส่ผักใส่เนื้อหรือปลาลงไป วางบนแผ่นไม้ไผ่ที่ไขห่อซูชิ แล้วม้วนให้เข้ากัน ตัดให้พอดีคำ แบ่งได้ 4 ชนิดดังนี้
  - โฮโอะมากิ** ซูชิทรงกระบอกขนาดเล็กบาง ๆ ห่อด้วยสาหร่าย ส่วนใหญ่จะมีไส้เพียงอย่างเดียว เช่น แดงกวา แคร่รอด ทูน่า เป็นต้น โดยที่ไส้แดงกวา จะเรียกว่า Kappamaki เป็นชื่อที่ได้มาจากปีศาจน้ำกัปปะที่ชื่นชอบการกินแดงกวาเป็นพิเศษ และซูชิชนิดนี้นิยมทานเพื่อล้างปากระหว่างการทานปลาดิบกับอาหารชนิดอื่น ๆ เพื่อที่เราจะได้เข้าถึงรสชาติของปลาดิบได้มากขึ้นนั่นเอง
  - อุรามากิ** ซูชิรูปทรงกระบอกขนาดกลางๆ ใช้ข้าวห่อ สาหร่าย แดงกวา มายองเนส อาโวคาโด แคร่รอด เนื้อปู ทูน่า ม้วนและโรยด้วยเมล็ดงา
  - กุงกังมากิ** ข้าวปั้นรูปไข่ ใช้สาหร่ายพันรอบข้าวและมีอาหารทะเลหรือของสดวางไว้ข้างบน แต่มวาซาบิไว้ข้างในด้วย ส่วนใหญ่จะเป็นไข่ปลา ไข่กุ้ง หอยเม่น เป็นต้น
  - เทมากิ** ซูชิรูปกรวยนั่นเอง ไส้ต่าง ๆ ห่อด้วยข้าวและสาหร่ายอีกชั้นพันห่อเป็นรูปกรวย ซูชิแบบนี้ใช้มือหยิบทานจะถนัดกว่า
- อินาริซูชิ** เต้าหู้ทอดแผ่นบางยัดไส้ซูชิเข้าไป มีทั้งข้าว ปลาดิบและผัก บางทีก็นำไข่บางๆ มาทำเป็นที่ห่อแทนด้วย แต่รสชาติจะหวานกว่า
- ชิราซึซูชิ** เป็นการจัดปลาดิบ ปลาหมึก กุ้ง ผัก ฯลฯ ที่หั่นเป็นชิ้น ๆ วางเรียงบนข้าวในภาชนะต่าง ๆ ชาวโอซากะเรียกว่า Gomokuzushi แบบคันไซไม่มีการจัดเรียงมากมายตักใส่ข้าวลงในชาม โรยด้วยสาหร่ายและผักตามแต่จะชอบแต่ต้องเป็นของที่ไม่นักท้องเท่าไ้หร ซูชิชนิดนี้จัดทำในแต่ละพื้นที่แตกต่างกันไป
- โอชิซูชิ** หรือรูปแบบคันไซจากเมืองโอซากะ เอาข้าวแล้ววางเนื้อปลาไว้ด้านบนมาอัดลงในแม่พิมพ์รูปสี่เหลี่ยมตามยาวหั่นขนาดพอดีรับประทานเป็นคำ ๆ
- เทมาริซูชิ** ข้าวปั้นของเป็นลูกกลม ๆ วางหน้าซูชิแต่มวาซาบิชนิดนิ่งแล้วห่อกับพลาสติกบีบด้วยฝ่ามือให้เข้ากัน ก็เสร็จเรียบร้อย ก็นิยมใช้อาหารทะเลและอาหารสด อาหารย่างก็ได้เหมือนกัน
- ซุงาตะซูชิ** ซูชิที่นำปลาทั้งตัวมาล้างและควักเครื่องในออกให้สะอาด มาหั่นเป็นแว่น ๆ แล้วนำไปวางบนข้าว บางแห่งนำหัวและ/หรือหางปลาไปยัดไส้ข้าว ก็มี

8. นาระซูชิ ซูชิที่มีลักษณะคล้ายกับปลาส้ม

ชั้นส่วนต่าง ๆ ของปลาที่ทำซูชิ

โดยทั่วไปแล้วทูน่าในซูชิมีส่วนประกอบหลัก ๆ 3 ส่วน

- **อากามิ:** คือทูน่าที่มีเนื้อสีแดงแบบไร้มัน ซึ่งจะอยู่ในส่วนหลังปลา และเป็นซูชิแบบทั่วไป, ส่วนเนื้อแดงที่นิยมสุดจะอยู่ Senaka (หลังส่วนกลาง – Middle part of back) และ Sekami (ตรงหลังส่วนหน้า – Upper part of back), ส่วนที่นิยมน้อยที่สุดคือ Seshimo (หลังสุด – Bottom part of back)
- **โทโระ:** คือทูน่าติดมันหรือละลายในปากตามต้นความหมายเดิมของภาษาญี่ปุ่น ซึ่งเป็นซูชิชั้นดี, Chu-toro ทูน่าตรงท้องส่วนกลาง เป็นส่วนที่มัน ซึ่งอร่อยและแพง, O-toro ทูน่าตรงท้องด้านหน้า เป็นส่วนที่มันที่สุด ซึ่งอร่อยและแพงที่สุด
- ส่วนอื่น ๆ: เช่น Noten (หัวส่วนหน้า), Hoho (แก้ม), Kama (แก้มด้านหลัง) อาจไม่ค่อยเจอบ่อยในร้านทั่วไป ต้องบางร้านที่มีเมนูเฉพาะเท่านั้น

หน้าของซูชิ

- ปลาแซลมอน
- ปลาโอ
- ปลาทูน่า
- ไข่หวาน
- ไข่กุ้ง
- ไข่ปลาแซลมอน
- หนวดปลาหมึกยักษ์
- กุ้ง
- ย่ำสาหร่าย
- ปลาซาบะ
- ปลาเกะพง
- ไข่หอยเม่น
- ปลาธง
- แตงกวาดอง
- ปลาไหล
- ผัดหอย
- ปลาหมึกผัด



ซูชิพร้อมรับประทาน



ซูชิกล่องที่ขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต

อ้างอิง

1. Kawasumi, Ken (2001). *The Encyclopedia of Sushi Rolls*. Graph-Sha. ISBN 4-88996-076-7.

ดึงข้อมูลจาก "https://th.wikipedia.org/w/index.php?title=ซูชิ&oldid=7834943"

หน้านี้แก้ไขล่าสุดเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2561 เวลา 19:44 น.

อนุญาตให้เผยแพร่ภายใต้สัญญาอนุญาตครีเอทีฟคอมมอนส์ แบบแสดงที่มา-อนุญาตแบบเดียวกัน และอาจมีเงื่อนไขเพิ่มเติม ดูรายละเอียดที่ [ข้อกำหนดการใช้งาน Wikipedia®](#) เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของมูลนิธิวิกิมีเดีย องค์กรไม่แสวงผลกำไร

[ติดต่อเรา](#)