

# Clase Intensiva de Sushi – Nivel 2

---

INSTAGRAM: @SUSHI\_DISTINTO

Redzio, Victor Hugo

SUSHIDISTINTO | CELULAR:15-3092-3738



## Preparación del Arroz:

Significado de la Palabra Sushi: Arroz avinagrado

Origen: japonés

Preparación del Arroz: Limpiar el arroz doble carolina unas 8 veces con agua fría. (5 minutos)

Medidas:

Cada 100 grs. de arroz se debe agregar 100 cm de agua

Ejemplo, para 500grs. de Arroz se debe agregar 500 centímetros cúbicos de agua.

**Antes de Agregar el agua al arroz, cada medio kilo de arroz, utilizar 2 sobres de Tinta de calamar, mixear el agua con la tinta hasta que quede de color negro.**

Cocinar a fuego medio durante 22 minutos, **tapado**, una vez que pasen los 22 minutos, apagar el fuego y dejarlo tapado durante 15 minutos más.

Sacar el arroz de la olla y pasarlo a una fuente, agregar vinagre de Sushi con el arroz caliente y mezclar hasta que todo el arroz contenga Vinagre de Sushi. 220 CM3 por Cada Kilo de Arroz.

## Pueden utilizar los siguientes tipos de Arroz:

- Doble Carolina
- Koshihikari
- Tipo Fortuna

## Vinagre de Sushi:

Ingredientes:

500 cm3 de vinagre de alcohol o vinagre de arroz

500 grs kilo de azucar

50 grs de Sal.



### Preparación:

Mezclar todo en una olla y ponerlo a fuego fuerte a cocinar, una vez integrado y que la mezcla este hirviendo, apagar.

Se puede usar tanto caliente como frio.

### Hot Rolls:

- Batir huevo
- Utilizar Harina y Panko

Preparar los Rolls como Uramakis (Arroz por fuera, alga por dentro)

Pasarlos por Harina, luego por huevo batido y por último por Panko.

Freír a 180 Grados girándolo a medida que va tomando color el Panko, no más de 2 minutos de cocción.

### Tamago Roll

- 4 huevos
- 1 cucharita de Azúcar
- 1 cuchara Sopera
- 1 pizca de sal
- ½ cuchara de Maizena
- Opcional, un toque de Salsa de Soja

Mezclar todo y luego colarlo para quitarle las impurezas.

Luego llevar a Sarten pincelada con aceite y generar capas finas.

### Preparación del langostino Apanado:

Pasar los langostinos por Harina, luego por huevo batido, luego por Panko. Freír no más de 3 minutos en Aceite a 180 grados.

**¿Te quedaron dudas? ¡¡No dudes, contáctame!!**

**Victor Redzio**

**Mobile Phone: 15-3092-3738**



Email: [Victor.Redzio@Gmail.com](mailto:Victor.Redzio@Gmail.com)