

Ингредиенты:

Рис (не пропаренный) — 1 стакан

Огурец свежий — 1 штука

Листы нори — 5-7 штук

Красная рыба (слабосоленая) — 200 грамм

Сыр творожный плавленный — 100 грамм (1 баночка)

Кунжут

Рисовый уксус — 2 ст.л

Сахар — 1 ч.л

Соль — 0,5 ч.л

Как приготовить рис для роллов в домашних условиях

1. Все очень просто, главное следовать технологии приготовления. 1 стакан риса залить 1,5 стаканами прохладной воды, накрыть кастрюлю крышкой и довести до кипения. Сразу после закипания, (старайтесь как можно реже открывать крышку, не перемешиваем!) убавить огонь до среднего уровня (ближе к минимальному) варить 5 минут. Далее убавить огонь до минимума и оставить еще на 12 минут. Снять кастрюлю с огня, не открывать крышку 15 минут. Рис для роллов готов. Он не развариться, не пригорит и будет достаточно липким.
2. Далее нужно рис заправить специальной заливкой. В кружку наливаем 1 ст. л рисового уксуса.
3. Добавляем 1 ч.л сахара + половину чайной ложки соли. Перемешиваем до растворения.
4. Теперь тонкой струйкой поливаем рис и перемешиваем его с заправкой. Может показаться, что такого количества заливки недостаточно, это не так.

Как приготовить домашние роллы, вариант №1

1. Циновку можно обернуть пищевой пленкой, поскольку в этом варианте приготовления домашних роллов, рис на внешнем слое и может застревать между прутьями бамбукового коврика. Если нет циновки, используйте обычное кухонное полотенце, также обернутое пищевой пленкой.
2. Лист нори кладем на коврик гладкой, блестящей стороной вниз. В зависимости от размера желаемых роллов, можно лист разрезать пополам.
3. Рис распределяем тонким слоем по шершавой поверхности листа, оставляя свободный край 1-1,5 см. Чтобы рис не приливал сильно к рукам, смачиваем пальцы рисовым уксусом.
4. Затем аккуратно берем за края лист нори в том месте, где нет риса и переворачиваем таким образом, чтобы гладкая сторона водорослей оказалась сверху, а рис снизу.
5. Выкладываем тонкую полоску свежего огурца. С плотных огурцов можно не снимать кожуру и не удалять семена. Просто нарежьте длинными полосками огурчик в том виде, котором есть.
6. Затем выкладываем творожный сыр (замена сыра Филадельфия) полоской возле огурца.
7. С другой стороны от огурчика, выкладываем полоску красной рыбы.
8. Закручиваем роллы, начинаем с того края, где нет риса. Постепенно, приподнимая циновку, закручиваем лист нори с начинкой в плотный рулет. Форму круглую или квадратную можете придавать по желанию.
9. Обваливаем рулет в кунжуте. Нарезаем на 6-8 частей. Важно, чтобы красиво нарезать роллы, нож должен быть очень острым. Также можно предварительно смазывать лезвие рисовым уксусом.

Роллы в домашних условиях, вариант №2

1. Разложить лист нори гладкой стороной вниз. Распределить рис, смачивая пальцы в рисовом уксусе. Оставляем свободный край листа. Сверху, на расстоянии 1,5 см от края риса, выкладываем полоски огурца и рыбы.
2. Сворачиваем рулет.
3. Сверху обмазываем сливочным сыром.
4. Затем обваливаем рулет в кунжуте. Нарезаем острым ножом на 6-8 частей.

Роллы сяке маки

Пожалуй, это самые простые роллы, которые в Японии может приготовить даже ребёнок. Всё что для них нужно, так это приготовленный по описанному выше рецепту рис, нори и сёмга. Делаются сяке маки невероятно просто. Для этого нужно на половину листа нори выложить рис слоем толщиной 5-7 мм, отступив от края примерно 1 см. В данном случае подразумевается, что рисом заполняется не вся площадь листа водорослей, а только её половина. Посередине слоя риса выкладывается «дорожка» из нарезанной продолговатыми кусочками сёмги. После этого заготовка сворачивается в рулет, а затем разрезается на 8-16 роллов.

Кстати, по такому же принципу можно сделать роллы с креветками или крабовым мясом. Единственный нюанс заключается в том, что очищенные креветки предварительно надо обжарить на масле в течение 5 минут, а потом потушить с небольшим количеством соевого соуса (можно добавить и немного хереса) до полного выпаривания жидкости.

Роллы «Филадельфия»

- красная рыба;
- огурец;
- сливочный сыр «Филадельфия» (можно взять и другой подобный сливочный сыр).

Описывать приготовление риса в данном случае нет смысла. Об этом рассказано достаточно подробно в предыдущих разделах.

На коврик из бамбука положить разделенный пополам лист нори, и выложить на него тонким слоем рис (примерно 4 столовые ложки). Помогая себе циновкой перевернуть нори рисом вниз и снова уложить на коврик. Блестящую сторону листа водоросли смазать сыром Филадельфия, а на него выложить тонкие пластинки огурца. После этого надо свернуть рулетик вышеуказанным способом.

Заготовку ролла положить на край коврика, а перед ним выложить слой тонко нарезанной красной рыбы. По ширине он должен соответствовать полученному рулету, а по длине быть таким, чтобы покрыть весь рис. При помощи коврика «обернуть» заготовку ролла красной рыбой и слегка его прикатать.

Осталось разрезать рулет сначала пополам, а затем каждую из частей ещё на 3 или 4 части. Роллы Филадельфия готовы.

Роллы «Калифорния»

- форель;
- авокадо;
- огурец;
- сыр творожный;
- икра летучей рыбы (тобико). Если тобико найти в супермаркете не удалось, то можно взять и икру трески или минтая. Правда, по вкусу такие роллы будут отличаться от настоящей Калифорнии.

Технология приготовления «Калифорнии» во многом схожа с той, которая используется при работе с «Филадельфией». Ведь и та и другая разновидности роллов является вывернутой наизнанку, т.е. в готовых изделиях нори находится не снаружи, а внутри мини-рулетика.

Для начала на половинку листа водорослей выкладывается рис. Сверху на него кладётся тонкий слой икры. Теперь лист нори с выложенной начинкой надо перевернуть икрой вниз, а его гладкую поверхность смазать тонким слоем сыра. Далее выкладываются тонкие ломтики авокадо, огурца и форели. После этого заготовку можно сворачивать в рулет, придать ему с помощью коврика более квадратную форму и нарезать на 6 или 8 роллов.

Данные роллы можно немного модифицировать, используя вместо сыра соус-майонез (лучше японский) и крабовое мясо вместо форели или вместе с ней.

Горячие роллы «Темпура»

- сливочный сыр;
- сёмга или лосось слабого посола;
- огурец;
- икра летучей рыбы;
- яйцо;
- темпурная мука;
- панировочные сухари.

На нори выложить рис и обильно смазать его сливочным сыром. Сверху равномерно распределить икру летучей рыбы и выложить нарезанные полосочками рыбу и огурец. Заготовку свернуть в рулет.

Теперь надо приготовить кляр, смешав в длинном прямоугольном контейнере яйцо с темпурной мукой. Последний продукт можно купить, но можно и приготовить самостоятельно. Для этого надо смешать пшеничную и рисовую муку, крахмал, чесночный порошок, чёрный перец и разрыхлитель.

Подготовленный рулет нужно обмакнуть в кляр, обвалить в панировке и обжарить со всех сторон на разогретом в сковороде растительном масле. Только после этого заготовку порезать на 6 кусочков и сразу же подавать к столу.