Как появились суши

Сегодня суши можно приобрести буквально на каждом углу. Это блюдо чрезвычайно распространенное в современных городах. А откуда появились суши? В этом мы попробуем разобраться в этой небольшой заметке.



Зарождение этого блюда

Первоначально суши появились в странах юго-восточной Азии. Приготовление заключалась в следующем. Рыбу разделывали, укладывали слоями и пересыпали солью. Затем всё это помещали под каменный пресс. Так проходило несколько недель, а затем тяжесть убирали и накрывали легкой крышкой. Оставшийся период времени рыба немного бродила, а затем её употребляли в пищу.

Как готовились оригинальные суши, которые до сих пор можно встретить в некоторых ресторанах Токио. Там их готовят из пресноводного карпа, и они носят название narezushi. Блюдо имеет резкий и специфический запах. По нему довольно трудно определить рыбу, из которого приготовлено блюдо. А вот по этой ссылке https://xn--e1agkikho4b.xn--90ais/catalog/sushi/

вы можете заказать современные вариации суши по доступной цене.

Развитие

Примерно в начале XX века стали постепенно отказываться от брожения рыбы и суши стали подавать сырыми. Вместе с тем стала расти популярность этого блюда и выделились два стиля приготовления. Они назывались Кансай (название района в городе Осака) и Эдо (стиль из города Токио, который тогда носил это название).

В городе Осака продавцы стали подмешивать рис и другие ингредиенты в своеобразные упаковочные формы. Город Токио, который находится на берегу залива. Там стали предлагать разновидность блюда под названием nigirizushi. Это был кусок рыбы, размещенный на небольшом комке риса с приправами. Первоначально рис, с которым подавали суши, не употреблялся в пищу.

Дальнейшей стадией развития этого блюда стало добавление уксуса и различных приправ в суши. Стали использовать уксус, который был фруктовый, рисовый и других разновидностей. Его подмешивали с соленой водой, сахаром, медом, саке и морскими водорослями. Таким соусом приправляли вареный рис к суши. Зачастую рис вместе с морепродуктами, рыбой и овощами держали под прессом определённое время.

Наше время

В принципе, процесс готовки суши последнее время остается неизменным. Но при этом идет дальнейшее развитие, совершенствование и появляются новые рецепты. Благодаря широкому распространению по планете у этого блюда появилось много поклонников. Сейчас практически везде можно встретить кафе и рестораны, где готовят привлекательные и аппетитные суши. Конечно, не всегда повара следуют определённым догмам требованиям и традициям.

Но специалисты считают, что главное понять принцип приготовления суши. А затем повар уже может применять свою фантазию и придумывать новые рецепты. Многие это и делают в результате экспериментов с ингредиентами и так далее. Поэтому всем рекомендуется попробовать суши, а затем у себя на кухне вы сможете сотворить, какую-нибудь особенную разновидность этого блюда.