



# **SUPER ORIENTAL**

## **SUPERKISE**

CLASES DE SUSHI, COCINA CHINA Y JAPONESA.

ADQUIERA CON NOSOTROS SUS VAJILLAS, UTENSILIOS, Y MATERIALES PARA COCINAR, ALIMENTOS Y ESPECIAS ORIENTALES, FRANCESAS E ITALIANAS. EXTENSA VARIEDAD DE REGALOS Y ARTICULOS DE DECORACIÓN (FAROLES, AMULETOS, FENG SHUI, ETC.)

DIVISION DEL NORTE NO. 2515, ESQ. CON LONDRES,  
COL. DEL CARMEN, COYOACAN C.P. 04100, MEXICO D.F.  
TELS. (55)5688-2981; 5688-4298; 5688-4022; 5605-4990

## ***SUSHI***

### **INGREDIENTES**

2 TZAS.....ARROZ JAPONES  
2 ¾ TZAS.....AGUA FRIA  
1 TZO.....ALGA DASHIKOMBU  
1 CDA.....SAKE O MIRIN  
VINAGRE ARROZ PREPARADO  
1 PZA.....SHAMOJI  
1 PZA.....MAKISU

### **INGREDIENTES P/SALSA**

3 CDAS.....SALSA SOYA  
1 CDA.....MIRIN O SAKE  
3 CDAS.....JUGO LIMON  
1 PIZCA.....AJINOMOTO

### **PREPARACION**

- 1.-LAVE EL ARROZ 3 VECES C/AGUA FRIA Y ESCURRA BIEN.
- 2.-COLOQUE EN LA OLLA EXPRESS Y MIDA EL AGUA, DEJANDO REPOSAR EL ARROZ CON EL ALGA DASHIKOMBU (APROX. 30 MIN.)
- 3.-COLOQUE LA OLLA AL FUEGO SACANDOLE EL ALGA, Y AGREGANDOLE MIRIN O SAKE.
- 4.-CUANDO EMPIEZA A SALIR EL VAPOR COLOQUE EL TAPÓN; DEJE 5 MIN. MÁS A FUEGO MEDIO Y RETIRE P/QUE SE ENFRIE.
- 5.-VACIE EL ARROZ A OTRO RECIPIENTE Y AGREGUE EL VINAGRE PREPARADO AL GUSTO, REVOLVIENDO CON EL SHAMOJI PARA QUE NO SE BATA.
- 6.-EXTENDEMOS EL ALGA, COLOCAMOS EL ARROZ Y EL RELLENO Y ENROLLAMOS CON EL MAKISU.