


Intitulé du plat			Type de plat		
Riz vinaigré pour sushis					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Riz à sushis	gr	300	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Laver le riz plusieurs fois à l'eau froide dans une passoire, en remuant bien, jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit bien claire. Égoutter dans la passoire pendant 10 min. Bouillir 50 cl d'eau dans une casserole, ajouter le riz, cuire 15 à 20 min à feu moyen. Dans une sauteuse, chauffer à frémissement le vinaigre, le mirin, le sel. Mélanger et une fois le sucre dissout totalement, réserver. Mettre le riz dans un large bassin, de préférence non métallique ou dans un hangiri pour refroidir. Incorporer à l'aide d'une spatule, en tranchant et séparant le riz en le soulevant de l'extérieur et en le ramenant vers l'intérieur. Éviter de remuer le riz car cela risquerait d'écraser les grains. Incorporer progressivement le mélange vinaigré tout en refroidissant le riz avec un éventail ou un couvercle. Recouvrir d'un linge humide. Cela va permettre de conserver et d'empêcher le riz de sécher pendant la préparation des <u>maki sushi</u> ou des <u>nigiri sushi</u>. 	
Vinaigre de riz	cl	5	1.2		
mirin	cl	2	1.3		
sucre	gr	10	1.4		
sel		pm	1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					
			Maki nigiri		

