

Rýže na sushi: rozšířený průvodce

Výběr rýže, vaření, rozdíl mezi neochuceným octem a hotovým dochucovadlem, přesný domácí postup a pět přímých produktových odkazů.



Co vlastně znamená sushi rýže

Rýže pro sushi je vhodný krátkozrnný nebo střednězrnný typ, který po uvaření drží pohromadě, ale nemá být rozmačkaný. Shari je až hotová rýže ochucená octovou směsí. Nezaměňujte ji s velmi lepivou rýží na mochi ani se sypkou dlouhozrnnou rýží.

Co porovnat	Sushi rýže	Jiné druhy
Typ zrna	Krátké až střední, soudržné	Dlouhozrnná bývá sypká
Po uvaření	Drží tvar, ale není kaše	Lepká rýže má jinou strukturu
Dochucení	Rýžový ocet + cukr + sůl nebo hotová směs	Nedochucená rýže ještě není shari

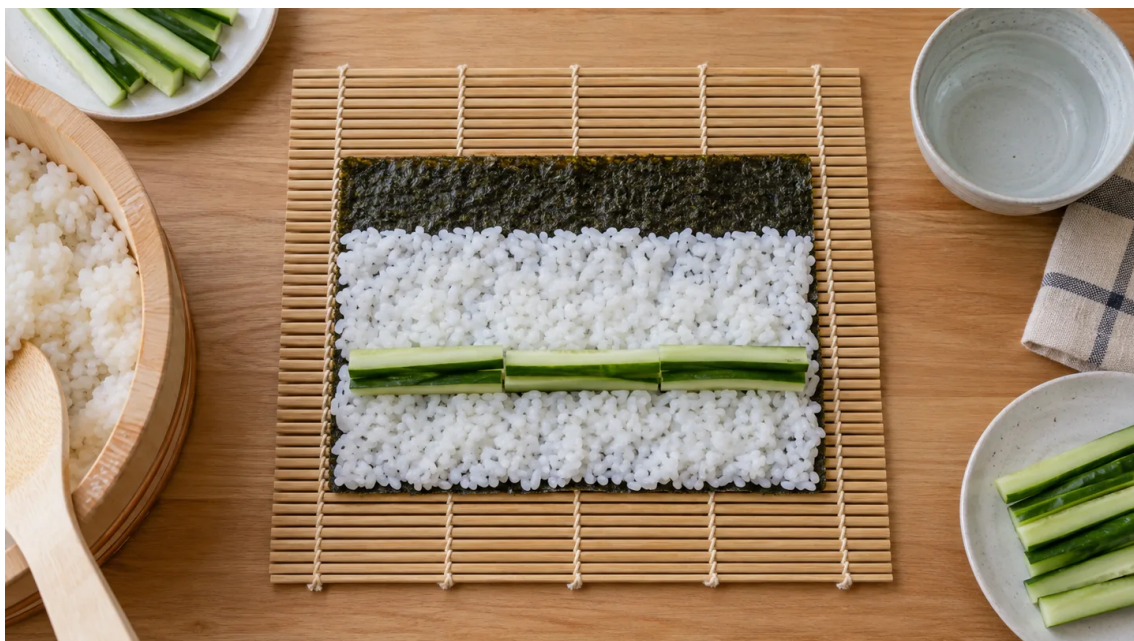
Čtení obalu

Sledujte označení pro sushi, doporučený poměr vody, dobu varu a dojití. U každé nové značky začněte návodem výrobce. Rýžový ocet bez přísad vyžaduje dochucení; hotové sushi dochucovadlo už může obsahovat cukr a sůl.

Co ze stejné rýže připravíte

Podání	Jak rýži připravit
Maki	Tenká rovnoměrná vrstva, volný okraj nori.
Nigiri	Menší oválná porce, tvarovat zlehka.
Chirashi	Ochucenou rýži rozprostřít do misky, doplnit náplní.

Příprava krok za krokem



Propláchnutí, var, odpočinek a dochucení

Krok	Kontrolní bod
Propláchnout	Studená voda je méně zakalená; zrna nemačkejte.
Uvařit	Vodu i čas řiďte obalem konkrétní rýže; po varu nechte dojít.
Ochutit	Do teplé rýže jemně vmíchejte nálev řezavým pohybem.
Zchladit	Při míchání ovívejte do teploty vhodné pro tvarování.

Domácí výchozí poměr

Na 300 g suché rýže vyzkoušejte 60 ml neochuceného rýžového octa, 30 g cukru a 5 g soli. Směs ohřejte jen tolik, aby se cukr a sůl rozpustily; nevařte ji dlouze. Vmíchejte ji do teplé rýže ve široké nádobě, šetrně ji obračejte a ovívejte. Výslednou chuť upravte podle výrobku a náplně sushi.

Nejčastější chyby

Co se stalo	Příště změňte
Kašovitá rýže	Méně vody, nepromíchávat během varu, šetrně dochutit.
Tvrdý střed	Ověřit poměr vody a úplné dojití pod pokličkou.
Přehnaně kyselá	Začněte menší dávkou dochucení a ochutnávejte.
Rolky se rozpadají	Tenká vrstva rýže, nepřeplnit, nechat volný okraj nori.

Bezpečnost: domácí octové dochucení není laboratorní kontrola kyselosti. Nespolehejte na něj jako na náhradu chlazení. Rýži pro pozdější použití rychle zchlaďte, ideálně do jedné hodiny, a uložte do lednice. Sushi s náplní také uchovávejte v chladu.

Kappa maki a vhodné produkty

Domácí okurkové hosomaki

4 menší rolky: 300 g suché sushi rýže, voda podle etikety, octové ochucení z předchozí strany nebo hotové dochucovadlo podle návodu, 2 celé pláty nori, 1 okurka. Rýži po uvaření nechte dojít, přesuňte do široké nádoby, ochutňte a zchlaďte do teploty vhodné k tvarování. Nori rozpulte, rozetřete tenkou vrstvou rýže, nahoře nechte asi 2 cm volné. Vložte okurku, srolujte a nakrájejte navlhčeným ostrým nožem.

Pět konkrétních produktů

Royal Tiger Rýže na sushi 1 kg

Menší balení pro domácí přípravu maki a nigiri.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Royal Orient Rýže na sushi 5 kg

Větší balení pro častější domácí vaření.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Kikkoman Sushi Dochucovadlo 300 ml

Hotové dochucení; nepřidávejte automaticky další cukr a sůl.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

JH foods Řasy Yaki Nori na Sushi 25 g

Pražené pláty pro okurkové hosomaki.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Non Food Rolovací podložka na sushi s vařečkou 21X24 cm

Pomůcka pro pevné a rovnoměrné rolování.

[Otevřít konkrétní produkt](#)



Při výběru dochucení

Neochucený rýžový ocet umožňuje nastavit sladkost a sůl samostatně. Hotové sushi dochucovadlo je rychlejší, ale jeho složení a doporučené dávkování se liší. U obou nejprve ochutnejte malou část rýže.

Ověřené podklady

[MAFF Japan – postup na makizushi](#) · [NHS – bezpečné chlazení vařené rýže](#)