

Tupperware®



Формы «Маки» и «Нигири»

для приготовления суши, роллов,
а также сладких и пикантных закусок



Tupperware®

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000
Звонки по России бесплатно. www.tupperware.ru

Станьте Шеф-поваром японской кухни!

Приготовить великолепные суши гораздо легче, чем вы можете себе представить. В этой брошюре вы найдете полезные советы и приемы, которые помогут вам организовать свою собственную суши-вечеринку. Приготовление вкусных блюд и закусок не займет много времени и доставит массу удовольствия. А с формами «Маки» и «Нигири» от Tupperware Вы сможете не ограничиваться блюдами только из риса!

Суши – это не только вкусное и здоровое питание, но также и отличный повод для развлечения. И приготовление своих собственных домашних суши не только сэкономит ваши деньги, но и даст возможность произвести впечатление на ваших друзей.

Суши и роллы, приготовленные с помощью специальных форм «Маки» и «Нигири» от Tupperware, будут всегда выглядеть ровными, аккуратными и appetitными. Для этого потребуется всего лишь три простых действия: заполнить форму, надавить и открыть ее.

Изучите эти страницы и испытайте гастроэкономическое приключение с вашими друзьями и родными, не покидая собственной кухни!

Гарантия

Компания предоставляет гарантию на формы «Маки» и «Нигири», которая предусматривает замену изделия в течение 30 лет в том случае, если при правильном использовании изделия в домашних условиях были выявлены фабричные дефекты изготовления или материала.

Tupperware®

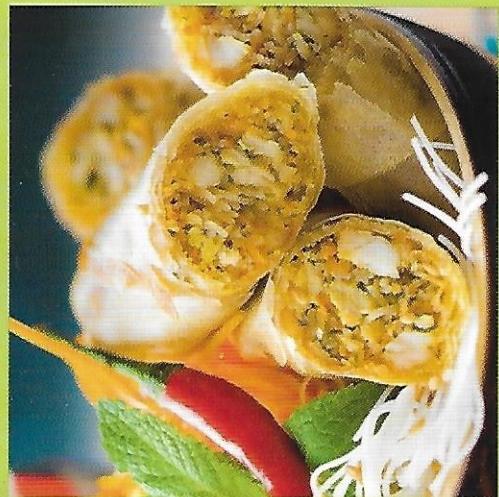
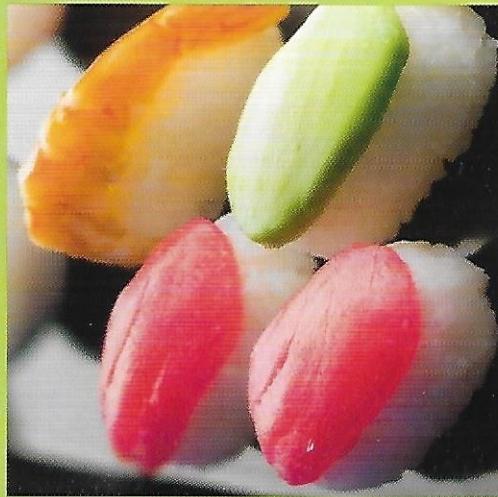
Формы «Маки» и «Нигири»

Суши – одно из самых любимых блюд в Японии, а за последние несколько лет интерес к этому делнику из свежих морских продуктов и рыбы распространился по всему миру.

Люди, принадлежащие к различным культурам, по достоинству оценили восхитительный вкус суши и роллов, приготовленных из риса, сырой свежей рыбы и морепродуктов.

Компания «Tupperware» предлагает два простых решения для приготовления превосходных суши и роллов.

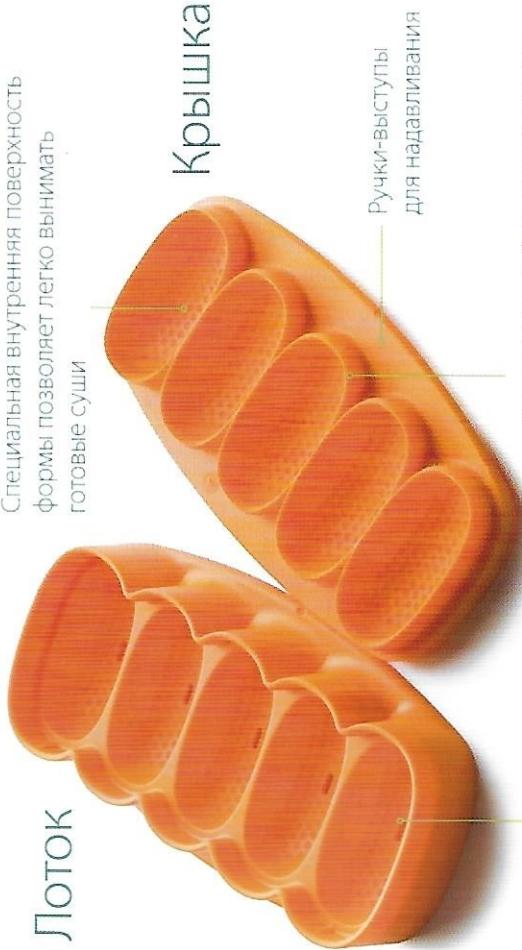
Формы «Маки» и «Нигири» также идеально подходят для приготовления сладких и никантных закусок.



Форма «Нигири»

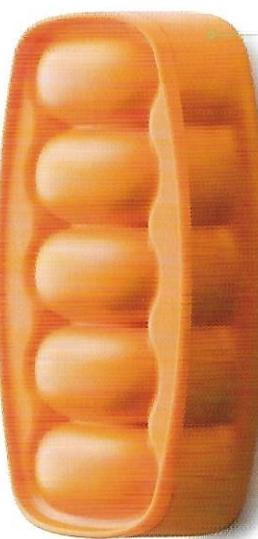
Очень проста в использовании: достаточно лишь заполнить форму, надавить на нее крышкой и вынуть готовые суши из формы.
Позволяет приготовить 5 суши одновременно.
Из 100 г риса для суши можно приготовить 15 суши.

Лоток
Специальная внутренняя поверхность формы позволяет легко вынимать готовые суши



Крышка
Крышка может быть использована для нарезки рыбы, фруктов и овощей

Благодаря небольшим отверстиям внутри каждого углубления лишняя влага и воздух выходят из формы



Форма для приготовления 5 суши.
Размеры (см): 13,2 x 7,8 x 3

Форма «Маки»

Идеальный размер, адаптированный к форме листа нори (сушеные водоросли).
Идеальный диаметр роллов, удобный даже для детей.
Очень простая в использовании: достаточно лишь заполнить форму, надавить на нее крышкой и вынуть готовый ролл из формы. Позволяет приготовить 6 роллов одновременно. Из 100 г риса для суши можно приготовить 18 роллов.



Форма для приготовления 6 роллов.
Размеры (см): 20,8 x 6,6 x 3
Линия наполнения формы
Специальная внутренняя поверхность формы позволяет легко вынимать готовые роллы
Ручки-выступы для надавливания

Благодаря небольшим отверстиям лишняя влага и воздух выходят из формы



Ультракомпактная при хранении и простая в обращении

Ультракомпактная при хранении и простая в обращении

45

4

Рис

Секрет успеха при приготовлении всех видов суши заключается в правильном выборе риса. Рис для суши вы можете заменить рисом сорта Жасмин, Басмати, или Длиннозернистым. Как для суши, так и для роллов рис готовится одинаковым способом, а результатом котоого получается классический рис.

Прежде всего, промойте рис водой – либо в Замесочном блюде (3 л), либо в Рисоварке «Восточная сказка». Промывайте рис до тех пор, пока вода не станет прозрачной и чистой.

100 г риса для суши – идеальное количество для приготовления 15 суши или 18 роллов, этих порций достаточно для 4 человек.

Поместите не более 100 г риса для суши в рисоварку «Восточная сказка». Большее количество риса может привести к переполнению емкости.

Залейте 150 мл холодной воды в рисоварку.

Готовьте рис в микроволновой печи около 12 минут при мощности 600 Вт. Или вариите рис на кухонной плите около 15 минут в кастрюле или ковше из коллекции «От шеф-повара».

После выключения микроволновой печи или плиты, оставьте рис на 5 минут в рисоварке или кастрюле.

Откиньте приготовленный рис в Двойной дуршлаг, промыв его теплой водой из-под крана.

Промыв рис, снова поместите его в рисоварку или на большую плоскость, чтобы дать ему быстро остывть, сохранив при этом его влажность.

Добавьте 15 мл рисового уксуса и, по желанию, 1 ст. л. сахара. Также по желанию можно добавить 15 мл соевого соуса, но учтите, что он придаст рису темную окраску.

Благодаря добавлению уксуса и сахара рис станет таким, каким он и должен быть для приготовления суши.

Перемешайте рис. Лучше всего использовать для этого изделия с плоской поверхностью, чтобы быстрее охладить рис, не повредив при этом его структуры. Идеально подойдет Большая Лопатка из коллекции кухонных приборов «Диско».

Не заполняйте формы рисом, пока он не остынет до комнатной температуры. Не помешайте рис в холодильник перед заполнением форм.



Форма «Маки»

Приготовьте рис, следуя инструкции на странице 6

Ингредиенты для 18 роллов:

- 100 г риса для суши
- 15 мл рисового уксуса
- 1 ст.л. сахара (по желанию)
- 1 щепотка соли (по желанию)
- 5 мл графинированного растительного масла
- 100 г листьев нори
- Тонкий брускочек огурца
- Тонкий брускочек авокадо
- Тонкий брускочек отварной моркови
- Филе сырого или копченого лосося
- Зеленый лук или петрушка
- 2 листа нори (сушеные водоросли)
- 2 столовые ложки кунжутных семечек или маковых зерен
- 50 мл смеси душистых трав
- 50 г рыбной икры



1

Смажьте маслом внутреннюю поверхность лотка и краинки формы «Маки».



2

Заполните лоток рисом до линии наполнения.



3

Закройте крышку и прижмите ее обеими руками, надавив утрамбуйте его малым силиконовым скребком «Диско».



4

Поместите сверху еще слой риса до верха формы и слегким утрамбуйте его малым силиконовым скребком.



5

Снимите крышку формы.

6

Разрежьте лист нори пополам, намочите водой один длинный край, достаньте ролл из формы и поместите его на другой край листа. Заверните его так, чтобы покрыть весь ролл. Вместо

листов нори можно исполь-

зовать кунжут, мак или душистые травы.

Разрежьте ролл на две половины, затем каждую половину разрежьте на 3 равные части.

(9)

(8)

Форма «Маки»

Легкие китайские блинчики

Время на подготовку: 20 мин.

Ингредиенты для 6 блинчиков:

Время приготовления: 20 мин.

Ингредиенты для 6 блинчиков:

Разогрейте духовку до температуры 180 °С.
Смажьте распылителем маслом каждый пласт теста и оставьте на некоторое время.

Поместите китайскую расстойчанку в холдиную форму для лапши на 15 минут, пока лапша не станет мягкой.

Полностью слейте воду

и слейка нарежьте лапшу.

Затем смешайте с оставшимися ингредиентами.

Поместите китайскую расстойчанку в холдиную форму для лапши на 15 минут, пока лапша не станет мягкой.

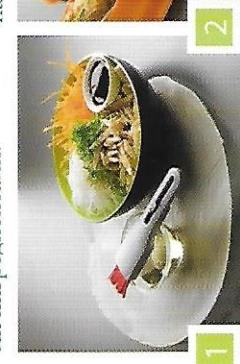
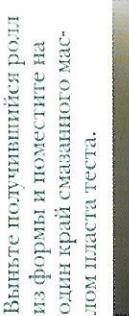
Полностью слейте воду

и слейка нарежьте лапшу.

Затем смешайте с оставшимися ингредиентами.

Заполните приготовленной смесью форму «Маки».

Закройте форму крепкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



Плотно заверните роллы до центра пластика теста.

Заверните края пластика теста и продолжайте заворачивать роллы.

Заверните получившийся ролл из формы и поместите на один край смазанного маслом пластика теста.



11
/b)

Форма «Маки»

хрустящие слойки с фаршем

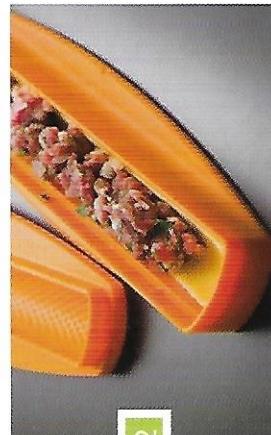
Время на подготовку: 15 мин.

Ингредиенты для 1 слойки:

• 100 г слоеного теста

Начинка:

- 30 г мясного фарша
- 40 г измельченного лука
- 2 измельченные веточки петрушки



Время приготовления: 15 мин.

Предварительно разогрейте духовку до температуры 210 °С.

Раскатайте слоеное тесто на подложке или на разделочной доске.

Вырежьте три полоски теста, используя в качестве ножки крылышку формы «Маки», причем слоеное тесто не должно быть слишком тонким.

Поместите одну полоску теста в лоток формы «Маки».

Смешайте все ингредиенты начинки в чаше «Очарование» (1,3 л). Выложите на тесто половину начинки.

Накройте ее второй полоской теста. Выложите на нее оставшуюся начинку.

Поместите сверху последнюю полоску теста, чтобы вся начинка была закрыта. Убедитесь, что тесто не выступает наружу, за края формы «Маки».

Закройте форму, прижмите крылышку обеими руками. Снимите крылышку формы и выложите слойку на разделочную доску. Удалите выступающие остатки теста. Поместите слойку на силиконовый коврик и готовьте в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут.

Следите, чтобы во время приготовления хрустящие слойки с фаршем не переворачивались.

(2)

(3)

Форма «Маки»

Шоколадная мечта

Время на подготовку: 10 мин.

Время приготовления: 15 мин.

- Ингредиенты для 1 ролла:
- 150 г слоеного теста
- 50 г растворимого шоколада

Предварительно разогрейте духовку до температуры 210 °С.

Раскатайте слоеное тесто на подложке или на разделочной доске.

Вырежьте 4 полоски теста, используя в качестве ножки крылья формы «Маки», причем слоеное тесто не должно быть слишком тонким.

Растопите 50 г шоколада с 15 мл воды в кувшине «Микроволнст.» (30 секунд в микроволновой печи при мощности 650 Вт). Поместите одну полоску теста в форму «Маки» и смажьте растопленным шоколадом с помощью силиконовой кисточки.



1



2



3



4

Проделайте то же самое с тремя оставшимися полосками теста. Последняя полоска поменяется на слой шоколада и полностью его покрывает. Убедитесь, что тесто не выступает за края формы.

Закройте крышку формы «Маки»,

надавив на нее обеими руками.

Снимите крышку формы и выложите полученный ролл на разделочную доску. Удалите выступающие остатки теста.

Поместите ролл на силиконовый коврик и готовьте в предварительно разогретой духовке в течение 15 минут.

14

15



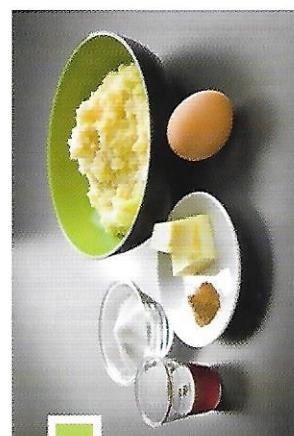
Форма «Маки»

медовое наслаждение

Время на подготовку: 10 мин.

Ингредиенты для обжаривания:
на 18 пирожных:

- 125 г манной крупы
- 500 мл молока
- 1 яйцо
- 25 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 5 мл ванильной эссенции
- 2-3 г корицы



В кастрюле нагрейте молоко и доведите его до кипения.

Добавьте, помешивая, манную крупу и продолжайте помешивать, пока она не загустеет.

Снимите кастрюлю с огня и немедленно остудите. Добавьте оставшиеся ингредиенты и перемешайте.

Время приготовления: 10 мин.

Заполните полученной смесью форму «Маки», используя малый силиконовый скребок «Диско», чтобы утрамбовать смесь.

Закройте форму крышкой и приложите обеими руками.



Выложите получившийся ролл на разделочную доску.

Разрежьте ролл на две половины, затем каждую половину разрежьте на 3 равные части. На сковороде ВОК «Отпевда™» (30 см) обжарьте приготовленные роллы в 20 г сливочного масла и 30 мл меда.

Обжаривайте роллы до тех пор, пока они не приобретут равномерный золотисто-коричневый цвет (около 5 минут с каждой стороны).



Форма «Нигири»

Приготовление риса, следуя инструкции на странице 6

Время приготовления: 10 мин.

Ингредиенты для 15 суш:

- 2 тонких ломтика рыбы, кочченого лосося
- 100 г сырой рыбы, нарезанной тонкими полосками
- 1 авокадо, очищенный, без косточки, нарезанный тонкими ломтиками
- 15 мл рисового уксуса
- 1 ст.л. сахара (по желанию)
- 1 щепотка соли (по желанию)
- 5 мл рафинированного растительного масла

Вариматы начинок:

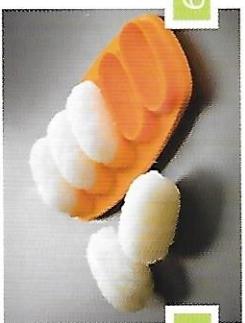
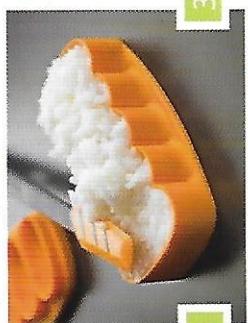
- 2 тонких ломтика рыбы, кочченого лосося
- 1 авокадо, очищенный, без косточки, нарезанный тонкими ломтиками

Прилейте начинку форму для суши, используя в качестве ножа крючок от формы «Нигири»

Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность лотка и крышки формы «Нигири».

Заполните форму рисом снизу вверх и утрамбуйте его маэдзи силиконовым скребком «Диско».

Закройте форму «Нигири» крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



Жидкость, выступившая из отверстий в лотке формы, показывает, что форма была правильно заполнена рисом.

Выньте из формы полученные рисовые шарки.

Прилейте выбранной начинке форму для суши, нарежав ее с помошью крючки от формы «Нигири», и поместите ее сверху на рисовые шарки.



Форма «Нигири»

Котлетки из говядины и сыра

Время на подготовку: 20 мин.

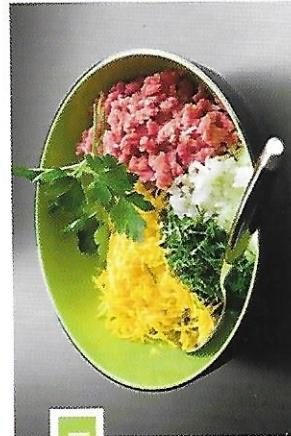
Ингредиенты для 5 котлеток:

- 90 г говяжьего фарша
- 30 г первого твердого сыра «Чеддер»
- 5 измельченных веточек петрушки
- 40 г измельченного лука

Время приготовления: 15 мин.

Предварительно разогрейте духовку до температуры 180 °С.

Смешайте все ингредиенты.



1

Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность лотка и крышки формы «Нигири». Заполните форму «Нигири» мясной смесью и утрамбуйте ее малым склянковым скребком «Диско». Закройте форму крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



2

Выньте получившиеся мясные шарики из формы и поместите их в перевернутую крышку кастрюли «УльтраШром» (2 л). Готовьте примерно 15 минут до того момента, когда котлетки станут золотисто-коричневого цвета.



3

(2)

(20)

Форма «Нигири»

шарики из крупы кускус и креветок

Время на подготовку: 20 мин.
Время приготовления: 6–7 мин.

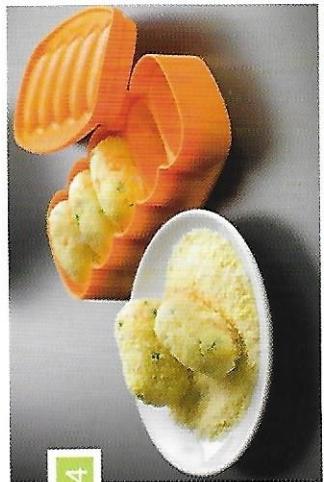
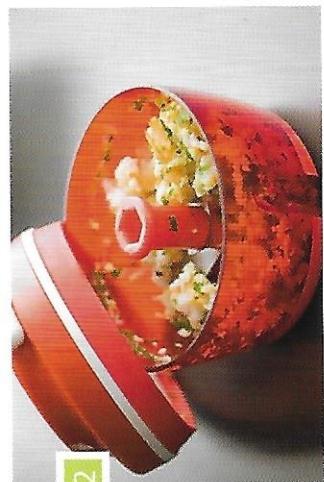
Ингредиенты для 15 шариков:

- 125 г манной крупы или мелкой крупы кускус
- 500 мл молока
- 50 г креветок
- 1 яйцо
- 25 г сливочного масла
- 30 г тертого сыра
- 1 зубчик чеснока
- 5 веточек петрушки
- 40 г панировочных сухарей
- растительное масло для обжаривания
- соль по вкусу

В кастрюле нагрейте молоко и доведите до кипения. Добавьте крупу и помешивайте до тех пор, пока масса не загустеет.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте яйцо, сливочное масло, тертый сыр и все тщательно перемешайте.

Порубите чеснок, петрушку и креветки в измельчителе «Турбо». Добавьте получившуюся массу к манной смеси и тщательно перемешайте.



Заполните полуницей смесью лоток формы «Нигири» и утрамбуйте, используя маленький силиконовый стакан «Диско». Закройте форму крылышкой и прижмите, надавив обеими руками на ручки-выступы.

Откройте крылышку и выпилите из формы полуничийся шарик. Обвалийте каждый шарик в панировочных сухарях и обжарьте на сковороде ВОК «Огнешка» (30 см) в течение 6–7 минут до золотисто-коричневого цвета.

Форма «Нигири» шарики гуакамоле

Время на подготовку: 15 мин.

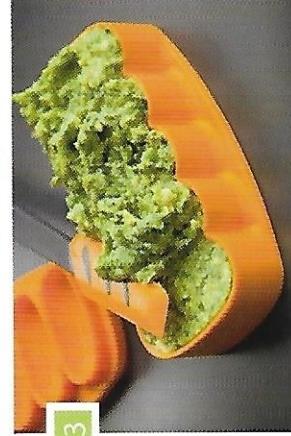
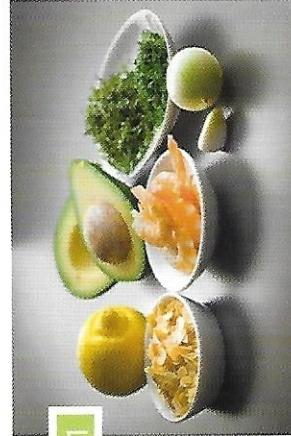
Ингредиенты для 5 шариков:

- 1 авокадо (не перезрелый)
- 5 мл лимонного сока
- соль по вкусу
- 1 зубчик чеснока
- 1 луковича
- 50 мл смеси зелени петрушки и базилика
- 50 г некрутых отварных креветок
- Обжаренные лепестки миндalia

Время приготовления:
не требуют
тепловой обработки

Смажьте расплывчатым маслом
внутреннюю поверхность формы
«Нигири».

Очистите креветки.
Очистите авокадо и разрежьте его
на 4 части, удалив косточку.



Смешайте все ингредиенты,
за исключением миндalia,
и измельчите в Турбо-Миксе
до однородного состояния.

Заполните полученной смесью лоток
формы «Нигири» и утрамбуйте с помощью
малого стилкопонового скребка «Диско».
Закройте форму крылышком и прижмите, на-
давив обеими руками на ручки-выступы.
Выложите из формы получившиеся шарики
и обвалийте их в обжаренных миндальных
лепестках.

Форма «Нигири»

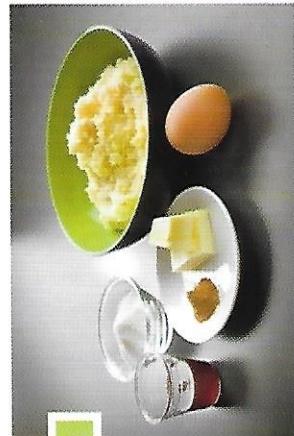
Миндальные шарики

Время на подготовку: 10 мин.

Ингредиенты для 15 шариков:

- 125 г миндальной муки
- 2 яичных белка
- 50 г сахара
- 30 мл меда
- 30 г размяченного сливочного масла
- 50 г муки
- 30 мл растительного масла

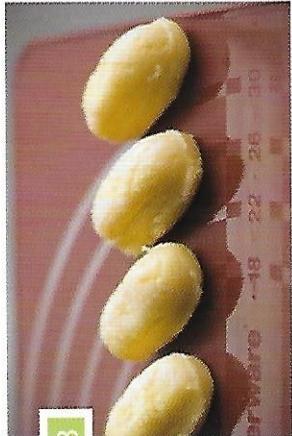
Время приготовления: 8–10 мин.



Предварительно разогрейте духовку до температуры 180 °С.
Смешайте все ингредиенты, за исключением растительного масла, в чаше «Очарование» (1,3 л), и перемешивайте до тех пор, пока из них не сформируется шар.



Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность формы «Нигири».
Заполните форму «Нигири» получившейся смесью и утрамбуйте малым силиконовым скребком «Диско».
Закройте форму крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



Выложите приготовленные шарики из формы и поместите их на силиконовый коврик.
Выпекайте шарики в предварительно разогретой духовке в течение 8–10 минут, пока они не примут золотисто-коричневый оттенок.

Форма «Нигири»

КОКОСОВЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ

Ингредиенты для 15 «жемчужин»:

- 140 г кокосовой муки (измельченной кокосовой стружки)
- 100 г сахара
- 3 яичных белка
- 2–3 г ванильного сахара
- 5 мл растительного масла

Предварительно разогрейте духовку до температуры 180° С.

Сменяйте все ингредиенты, за исключением растительного масла, в чайке «Очарование» (1,3 л) и тщательно перемешайте.

Время на подготовку: 10 мин.

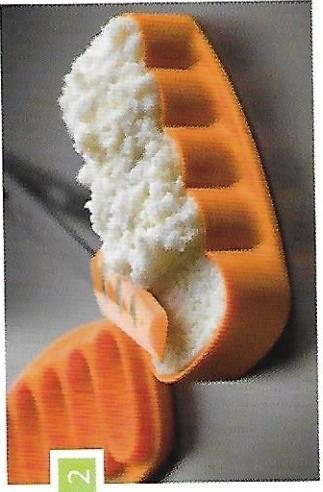
Время приготовления:

1вар-т – 9 мин., 2вар-т – 8–10 мин.

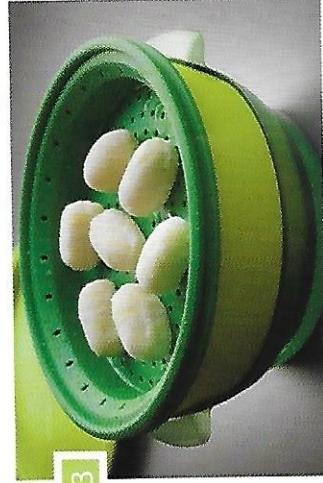
Смажьте растительным маслом внутреннюю поверхность формы «Нигири». Заполните ложкой формы «Нигири» приготовленной смесью из утрамбуйте машины скребком «Диско». Закройте форму крышкой и надавите обеими руками на ручки-выступы.



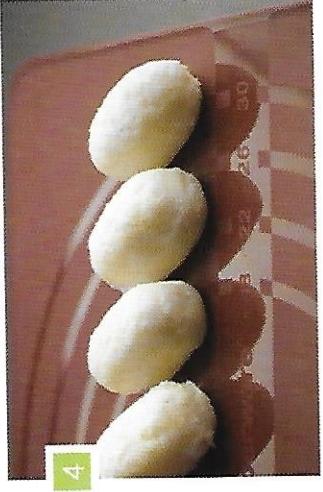
1



2



3



4

Вариант приготовления 1:

Выложите приготовленные «жемчужины» из форм и готовьте на пару в 101°Микрогурмэ в течение 9 минут в микроволновой печи при мощности 800 Вт.

Вариант приготовления 2:

Выложите приготовленные «жемчужины» из форм и поместите их на силиконовый коврик.

Выпекайте «жемчужины» в предварительно разогретой духовке в течение 8–10 минут, пока они не приобретут золотисто-коричневый оттенок.

Формы «Нигири» или «Маки»

СУШИ ИЛИ РОЛЛЫ ИЗ ПОЛЕНТИ

Время на подготовку: 20 мин. Время приготовления: 10 мин.

Ингредиенты для 12 роллов или 15 суши:

- 100 г пекурузной муки
- 400 мл воды
- 50 г тертого сыра
- 6 кусочков филе анчоуса
- 2 ломтика копченого лосося
- 2 ломтика ветчины (по желанию)
- соль (по желанию)

Смешайте форму «Маки» оливковым маслом при помолоти сплошной кисточки, заполните полентой лоток формы до линии наполнения. В середину поленты поместите 3 кусочка филе анчоуса. Убедитесь, что филе не соприкасается с краями формы. Сверху выложите оставшуюся поленту, закройте форму крышкой и плотно прижмите.

Поместите муку в рисоварку «Восточная сказка». Добавьте воду, соль, закройте емкость крышкой и готовьте в магнитной печи в течение 10 минут при мощности 700 Вт. Оставьте поленту в рисоварке на 3 минуты, затем снимите крышку, перемешайте и добавьте тертый сыр.



Вариант суши:

Выложите из формы «Нигири» приготовленные суши. Добавьте копченый лосось, нарежьте его с помощью крышки от формы «Нигири». Или оберните суши из поленты кусочками филе анчоуса.

Вариант роллов:

Выложите ролл из формы на неразрезанный ломтик копченого лосося и заверните его. Разрежьте ролл пополам, затем каждую половину разрежьте на 3 равных частей.

По желанию заверните ролл в тонкий ломтик пармской ветчины и затем разрежьте на 6 равных частей.