

Sashimi to sztuka na talerzu. Danie to ma zachwycać nie tylko smakiem, ale też samym wyglądem. Kunsztownie pokrojone kawałki surowych ryb i owoców morza, ułożone z warzywami i innymi tradycyjnymi dodatkami. W sashimi liczy się świeżość, jakość oraz estetyka produktów. Każdy składnik jest wyjątkowy i ważny. A razem tworzą kompozycję, której naprawdę ciężko się oprzeć.

Sashimi nie posiada jednej receptury czy spisu obowiązkowych składników, jakie muszą się w nim znaleźć. Jest to bowiem sposób serwowania surowego mięsa – ryb, owoców morza, wołowiny, a nawet koniny. Nie bez znaczenia są także dodatki – w sashimi możemy znaleźć, np. rzodkiew daikon, liście shiso, warzywa, a to wszystko podane w towarzystwie sosu sojowego, imbiru oraz wasabi.

W tradycyjnych japońskich restauracjach sashimi przygotowywane jest na oczach klienta od podstaw. Kucharz zabija rybę, patroszy ją i kroi ją na kawałki w ściśle określony sposób. Wyróżnia się kilka cięć:

- hira-zukuri – cięcie prostokątne ok. 10 mm grubości
- uzu-zukuri – cięcie cienkie 2 mm grubości i 2 cm długości
- kaka-zukuri – cięcie kwadratowe 2 cm x 2 cm
- ito-zukuri – cięcie bardzo cienkie, mniej niż 2 mm grubości

Wybór odpowiedniego cięcia zależy od gatunku mięsa, z jakim mamy do czynienia. Wprawny kucharz udowadnia w sashimi swoje doświadczenie oraz umiejętności. Jego kunszt znajduje odbicie w estetycznie przygotowanym i podanym daniu, które ma zachwycić gości smakiem oraz warstwą wizualną.



W KOKU Sushi serwujemy dwa rodzaje sashimi:

- Sashimi 1: tuńczyk, łosoś, ryba moonfish, sandacz, omlet tamago, tobiko orange (japoński kawior), tobiko gold, wakame goma (sałatka z wodorostów), awokado, edamame (strąki soi), sałata, sezam, nori w tempurze, limonka.
- Sashimi 2: łosoś, tuńczyk, tatar z łososia, awokado, wakame goma, omlet tamago, edamame, limonka, sezam.

Jak jeść sashimi?

Sashimi jemy wyłącznie pałeczkami. W przeciwieństwie do sushi w grę nie wchodzi nawet

dłonie. Pałeczki to tradycyjny sposób spożywania tej potrawy, dlatego nie powinniśmy porzucać go także na rzecz sztućców.

Sashimi podaje się często z sosem sojowym, wasabi i marynowanym imbirem. Dodatki te pełnią taką samą funkcję jak w przypadku sushi. Sos sojowy podkreśla smak ryby, wasabi nadaje ostrość, a imbir – oczyszcza kubki smakowe i przygotowuje je na kolejne kawałki. Dobrej jakości mięso ryb nie potrzebuje bowiem wielu przypraw czy dodatkowych metod obróbki. Samo w sobie jest wyjątkowe i pełne smaku.

Jak podawać sashimi?

Sashimi to danie główne, podawane zwykle z ryżem i zupą misu w osobnych miseczkach. W tym zestawieniu tworzy kompletny posiłek, który możemy porównać do polskiego obiadu.

Sushi a sashimi

Wiele osób zastanawia się, czy sashimi to odmiana sushi. Otóż nie. Bazą dla sushi są: zaprawiony ryż, arkusze nori, ryby i owoce morza oraz warzywa – podawane razem. W tradycyjnym sashimi nie spotkamy zatem ryżu – może, ale nie musi być on serwowany w oddzielnym naczyniu.

Ciekawą formą sashimi jest sashimi roll, które faktycznie z wyglądu może przypominać maki. Składniki są tu zawinięte w omlet tamago lub papier ryżowy, jednak znowu – bez dodatku ryżu.



Masz ochotę na sushi? Sprawdź listę naszych [SUSHI BARÓW](#)! Jesteśmy w całej Polsce.