

Инструкция по использованию

Оболочка роллов

Для приготовления роллов Вам потребуется использовать листы нори

Рис

Примечание: при приготовлении роллов рекомендуется использовать белый короткий рис или специализированный рис для роллов.

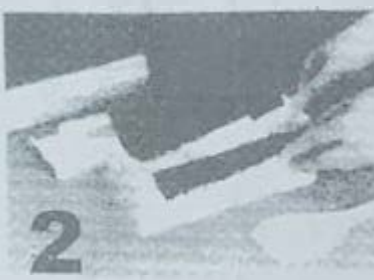
1. Используя 2 стакана риса и 3 стакана воды, отварите рис по рецепту, которым обычно пользуетесь.

Примечание: если лист нори оказался слишком большого размера, то уменьшите его размер, аккуратно подрезав лист с какой-либо стороны.

7. Используя нож, бережно делайте надрезы, соотнося их с прорезями на форме, получившейся из совмещенных частей А и Б (см. рис. 6).

8. Положите часть Н поверх надрезанной заготовки, а затем уберите часть А, придерживая при этом часть Б и Н (см. рис. 7).

9. Снимите часть Н и, аккуратно перевернув часть С, положите приготовленные роллы на тарелку.



Приготовление роллов в форме сердечка

1. Поместите часть А на часть В (см. рис. 1).
2. Поместите внутрь части В лист нори и, используя вилку, равномерно распределите рис по листу нори, заполнив им форму примерно на $1/4$ (см. рис. 2).
3. При помощи шпателя или части Э сделайте внутри риса небольшое углубление (см. рис. 3).
4. В сделанное углубление поместите наполнитель, а поверх него положите рис.
5. Старайтесь не допускать переизбытка риса или наполнителя внутри формы.

Набор для приготовления роллов

«МИДОРИ»

Набор предназначен для приготовления:

- Роллов большого размера
- Роллов маленького размера
- Круглых роллов
- Треугольных роллов
- Роллов в форме сердечка

Комплектующие детали



Часть В



Часть С



Часть В



часть А