LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dalla soia alle bacchette, da Tigros svelati i segreti del sushi

Redazione · Tuesday, June 11th, 2019

Il corso di cucina **Tigros** "vola" in Oriente per scoprire **l'arte del sushi.** E possiamo proprio parlare di arte insieme agli chef del Sushi Daily, corner presente ormai in 700 punti vendita di Europa, compresi alcuni Tigros del territorio (Busto Arsizio, Castellanza, Gerenzano e Solbiate Arno). Nato nel 2010, il Sushi Daily prepara ogni giorno piatti con pesce abbattutto arrivato direttamente dalla Norvegia e che anche oggi ha proposto ai corsisti Tigros. I piatti preparati devono essere consumati in giornata, secondo la regola del brand.

Diversi i piatti presentati, dal sashimi ai roll (crunch con veggie chips e philadelphia e salmone cotto), senza dimenticare i nighiri. «*Si possono utilizzare tutti i tipi di pesce, l'importante è che sia abbattuto*».

Lo chef Pin ha spiegato innanzitutto **come viene pulito e tagliato il pesce,** in particolare il salmone. Le spine devono essere tolte tutte e le parti del pesce vengono divise: la striscia in mezzo viene usata per il maki, la coda per il nighiri in quanto meno grassa, mentre la pancia e la schiena, parti più grasse, sono usate per il sashimi.

Il tagliere dove tagliare il pesce deve essere sempre pulito e asciutto per non far scivolare il pesce mentre lo si taglia.

Per la **preparazione del sashimi**, bisogna tagliare nel modo giusto in modo da avere la fetta di pesce con meno striature possibili. Lunga 5 cm, larga 3 cm, dello spessore di 3 mm e con un peso tra 10 e 15 grammi, la fetta deve sciogliersi in bocca. «*Diversi tagli, danno diversi sapori*», ha sottolineato Lily.

Per preparare i **nighiri, il pesce** è stato invece tagliato, con una **fetta larga 5 cm**, al contrario rispetto alla linea. Per fare gli uramaki è stata utilizzata anche l'alga, dove il riso è stato posto sulla parte più ruvida, anche se tendenzialmente l'alga viene usata dalla parte più ruvida. L'importante è lasciare un centimetro di bordo senza riso: se si crea la forma di chiocciola significa che l'uramaki non è perfetto.

Infine, gli chef hanno dato alcuni **consigli sulla prepazione del riso**, per la quale vengono usati due tipi di riso diversi, a seconda della durezza del grano. Una volta cotto il riso, essenziale mettere il condimento per riso.

Attenzione, però, a **come utilizzare la salsa di soia**: contrariamente da quello che fanno quasi tutti,

non bisognerebbe intingere il riso ma il pesce, mentre la salsa wasabi andrebbe mischiata insieme alla soia. Nel video, Lily spiega infine come manovrare le bacchette.

This entry was posted on Tuesday, June 11th, 2019 at 11:36 am and is filed under Altre news
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.