

Суши (а правильнее - "суси") - традиционная еда в Японии, базовым ингредиентом которой является специально обработанный рис. За необычный вкус суши быстро приобрели популярность на Западе, и, постепенно, нашли своих поклонников и на российских просторах.

Совершая визит в суши - бар, следует знать несколько отличительных признаков качественных суши. Итак, как же выбрать суши? Обычно для суши используют морскую рыбу, которая в отличие от многих видов речной, не обладает ярко выраженным запахом.

Если вам надо [заказать суши сет](#) , то хочу посоветовать вам посетить сайт [Osava.com.ua](#). Один раз воспользовался их услугами и остался очень доволен.

Поэтому рыба в суши не должна откровенно пахнуть, (точнее - она должна вообще не иметь запаха). Сухая и обветренная рыба - признак того, что блюдо было приготовлено давно, а посему уже не обладает ни первоначальной свежестью, ни достойными вкусовыми качествами. Пробуя рис, следует обратить внимание на то, что он должен быть теплым, а сам комочек риса - не слишком спрессованным.

Если рис холодный и уже успел затвердеть, то это - признак того, что суши долго ожидало "своего часа", а рис за это время подсох. Излишне спрессованный комочек риса в суши, как правило, говорит о невысокой квалификации повара в данном заведении.