

## JAPÁN GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST JAPANESE GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:  
 MASAYO  
 NISHIMURA**

a Wasabi étterem  
 séfje

**WASABI**

RUNNING SUSHI & WOK RESTAURANT

Bp., III. Szépvölgyi út 15.  
 Bp., VI. Podmaniczky u. 21.  
 Bp., XII. Alkotás u. 53.  
 (MOM Park)  
 Debrecen, Piac u. 18.  
[www.wasabi.hu](http://www.wasabi.hu)

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2009. FEBRUÁR 11., 12.

### MISO LEVES (4 személyre)

2 ek. szójaszósz  
 1 kk. dashi  
 2 ek. miso paszta  
 1 cs. tofu  
 2 tk. wakame  
 2 tk. aprózott snidling

A vizet felforraljuk egy kevés szójaszósszal és dashival. Belekeverjük a miso pasztát. Forralni nem szabad. Tálalásnál kockára vágott tofut, wakame algát és zöldhagymát teszük a csészébe.



### MISO SOUP (4 serves)

2 tbs. soysauce  
 1 cfs. dashi  
 2 tbs. miso paste  
 1 pcg. tofu  
 2 ts. wakame  
 2 ts. chopped chives

Heat the water with soysauce and dashi. Mix with the miso paste. Boiling is not allowed! Serve with tofu cubes, wakame and chopped chives.

### SUSHI RIZS (4 személyre)

1 kg sushirizs  
 4 ek. sushisu

A rizst többször váltott hideg vízben alaposan megmossuk. Óvatosan, hogy a rizszemek ne törjenek össze, majd egy órán át hideg vízben áztatjuk. Ezután a vizet leöntjük és rizsfőző edénybe tesszük a lecsepegtetett rizs. Felöntjük annyi friss, hideg vízzel hogy ellepje a rizst és 1cm magas vízréteg legyen a tetején. A rizsfőzőt a bekepcsolás után 50 percen keresztül nem szabad kinyitni. A főtt rizst óvatosan tálba szedjük, legyezgetve langyosra hűtjük. Végül óvatosan hozzákeverjük az ízesített rizsecetet.



### SUSHI RICE (4 serves)

1 kg sushi rice  
 4 tbs. sushisu

Wash the rice until the washing water starts to get clean. (You can wash the rice in a sifter or in a big pot. If you use a big pot, you have to pour off the water several times; if the pot is big enough this can be done easily without spilling rice.) Drain the rice for one hour. Impress the water, then put the rice to an electric rice-cooker. Cover the rice with fresh water: the water level should be 1cm higher, then the rice level. After you turned on the machine, you cannot open it for 50 minutes. Put the cooked rice carefully to bowls, and chill them lukewarm. Season with flavoured rice vinegar.

### TAMAGO (4 személyre)

8 db tojás  
 1 dl víz  
 6 ek. cukor  
 2 kk. só  
 1 kk. dashi no moto  
 2 ek. mirin  
 2 ek. szójaszósz  
 tamagoyakiki serpenyő

A vizet felforraljuk a szójaszósszal, mirinnel, sóval, cukorral és dashival. Lehűtjük, majd a felvert tojásokhoz keverjük. Tamago sütő serpenyőben rétegesen 5cm vastag lepényekétsütünk.



### TAMAGO (4 serves)

8 eggs  
 1 dl water  
 6 tbs. sugar  
 2 cfs. salt  
 1 cfs. dashi no moto  
 2 tbs. mirin  
 2 tbs. soysauce  
 tamagoyakiki pan

Boil the water with the soysauce, the mirin, salt, sugar and dashi. Let it cool down, then mix it with the beaten eggs. Bake 5cm thick roundels in a Tamago pan.

Előadó:  
**MASAYO  
NISHIMURA**

a Wasabi étterem  
séfje

**WASABI**

RUNNING SUSHI & WOK RESTAURANT

Bp., III. Szépvölgyi út 15.  
Bp., VI. Podmaniczky u. 21.  
Bp., XII. Alkotás u. 53.  
(MOM Park)  
Debrecen, Piac u. 18.  
[www.wasabi.hu](http://www.wasabi.hu)

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – FOOD CLUB**

H-1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.

11; 12 FEBRUARY 2009

## MOCHI

(4 személyre)

40 dkg magas glutén tartalmú rizsliszt  
10 dkg porcukor  
25 dl víz  
feketeszezám, vagy vörösbab paszta  
suribachi mozsár

A rizslisztet elkeverjük a langyos vízzel és a porcukorral, majd formázható, marcipánszerű masszát gyúrunk belőle. A szezámmagot mozsárban összetörjük és porcukorral elkeverjük. A tésztából dió nagyságú golyókat formázunk. Ezeket szétlapítjuk a tenyerünkben, majd a szezámos tölteléből egy kiskanálnyi a közepére halmozunk. A tésztát óvatosan ráhajtjuk a töltelékre és golyókat formázunk belőle. A golyókat forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, azonnal tálaljuk.



## MOCHI

(4 serves)

40 dkg rice flour, high gluten content  
10 dkg powder sugar  
25 dl water  
black sesame, or redbean paste  
suribachi mortar

Mix the rice flour with lukewarm water and the powder sugar, then make a plastic dough from it. Crush the sesame in a mortar, and mix it with the remaining powder sugar. Make nut sized balls from the dough, then flat them with our palms. Fill them with a teaspoon of sesame mix. Fold the dough to the filling, and make balls again. Put them to boiling water, cook them, strain them, and serve them fresh.

## BOROK / WINES



Bussay Esküvé  
2006



Sauska Pinot Noir  
2007

Borospoharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.

ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

**SIEMENS**

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)