



Обратившись к истокам истории данного продукта, любопытно будет узнать, что “филадельфия” впервые появился не в стране восходящего солнца, а в Соединённых Штатах. В начале восьмидесятых годов прошлого столетия один из сушистов предложил попробовать новшество своим клиентом, результат был ошеломительный.

Посетив однажды After Shopping Cafe Barbaris в Харькове, и отведав ролл фидадельфия, решили попробовать приготовить роллы сами, в домашних условиях. Так вкусно, конечно, не получается, но максимально стараемся добиться хорошего результата, чем готовы поделиться и с Вами.

Для приготовления одного из наиболее популярного и любимого гурманами вида самых распространённых блюд японской кухни вам понадобится:

- Один авокадо (который можно использовать по желанию);
- Огурец;
- 600 граммов лосося, сёмги или форели (выгоднее и качественнее купить филе и нарезать самостоятельно);
- триста граммов риса (лучше всего использовать, именно, специальный для роллов);
- 50 граммов рисового уксуса;
- “сибуки” или водоросли “нори”;
- двести граммов сыра “филадельфия” (оптимальных вкусовых качеств вам удастся добиться именно с этим видом сыра);
- васаби ;

## Как приготовить ролл филаделфия в домашних условиях

Автор: Administrator  
30.08.2015 16:25

---

- имбирь ;
- соевый соус;
- рисовый уксус;
- коричневый сахар;
- позитивное хорошее настроение.

Название ролл получил от одноимённого сыра, сочетание которого со вкусом рыбы и придало блюду столь высокую популярность.

1. Желательно в деревянной ёмкости запарьте рис кипятком. Предварительно тщательно промойте рис, до того момента, пока вода не станет прозрачной. (Если нет деревянной ёмкости, воспользуйтесь традиционным методом приготовления: триста граммов риса залейте 350 граммами холодной воды и довести до кипения, затем дать минут десять запариться).
2. Смешать две чайные ложки рисового уксуса, две чайные ложки и одну чайную ложку тёплой воды и тщательно всё перемешать.
3. Перемешать заправку с рисом и немного остудить.
4. Очищенный от кожуры огурец нарезать соломкой.
5. Авокадо разрезать пополам, стремительным движением вонзить нож в косточку (не порежьтесь!), и повернуть по часовой стрелке для извлечения косточки). Счистить кожуру и нарезать соломкой.
6. Рыбное филе нарезать тонкими ломтиками.
7. Обернуть пищевой плёнкой коврик для скручивания роллов “макису”.
8. Водоросли “нори” уложить на “макису” и равномерным слоем разложить рис, толщиной примерно пол сантиметра.
9. Сверху на рис выложить нарезанное рыбное филе.
10. Перевернуть уложенные слои так, чтобы с обратной стороны “нори” можно было уложить ломтики авокадо, ломтики огурца.
11. Рядом с ломтиками огурца и авокадо выдавить сыр “филадельфия”.
12. Максимально плотно свернуть ролл, затем дать ему пару тройку минут полежать.
13. При нарезке ролла, нож необходимо периодически смачивать.

Регулярно применяю этот рецепт, когда хочу удивить родных и близких чем-нибудь экзотичным.

Приятного аппетита:)