



Handelingen sushi rijst: deel 1 wegen, wassen en voorbereiden

1. Rijst en water voor cooker afmeten
2. Was/spoel zachtjes de rijst met koud water
3. Spoel net zolang (circa 3 a 4 keer) tot het water helder begint te worden en er geen rijststof meer aanwezig is
4. Rijst circa 30 minuten in water in bak laten staan
5. Rijst afzeven
6. Rijst overgooien in cooker pan met rijstnet
7. Rijstnet zachtjes dichtvouwen. Niet aandrukken!



2.



3.



4.



5.



6.



7.

8. Buitenkant Cooker pan goed afdrogen alvorens in cooker te plaatsen
9. Rijst kookprogramma 1 uur
10. Start



Deel 2 marinieren, koken en pH meting



Sushi-rijst

Rijst-marinade

pH test-strips

11. Rijst kuip goed nat maken met schoon water
12. Sushi rijst storten in rijst kuip
13. Azijn marinade rustig toevoegen
14. Zachtjes doorspatelen rijst mag niet breken
30 minuten na het aanzuren de pH-waarde meten met pH-strip en voeg rijstmarinade toe tot de juiste zuurgraad
15. Sushi rijst terug in warmhoud cooker
16. Sushi rijst afdekken met doek
17. Maak met een pictogramlabel4all een 'Batch' met productnaam en charge-nummer en de eindtijd van de 2-uursborging



SUSHI RIJST <i>B1-18/7</i> <i>Temp. __ °C</i>					
😊 <i>Sushi chef 1</i>					
14 : 45					

17.

Adviezen van belang:

1. Bij vaste receptuur check altijd eerst je de azijnmarinade en water op pH-waarde indien er 1 keer per week gemeten wordt
2. Was alle onderdelen meteen af na gebruik. Gebruik nooit afwas- of schoonmaakmiddel



3. Gebruik plastic mat (op bodem van rijst cooker) in combinatie met rijstnet
4. Wees zeker van reinheid werkplaats/omgeving en persoonlijke hygiëne
5. Vul de productregistratielijst in:
Datum, naam geborgde product, chargenummer, begintijd van de 2-uursborging en naam & paraaf verantwoordelijke medewerker
6. PictogramLabel4all met 2uursborging tekst
7. Sushi rijst pH meeting met teststrip

Voorbeeld pH meeting. Let op! Rijst op pH-strip voorzichtig aanbrengen en afvegen...



Ontwikkeld door koks voor koks

De sushi-rijst werkinstructie is tot stand gekomen door en met medewerking van:

- Bob van Bommel Executive chef & sushi-chefs / Restaurant Catch by Simonis
- Ingmar Ipema Executive chef / Restaurant The Harbour Club
- Frank Broenink Executive chef / Culinair fotograaf