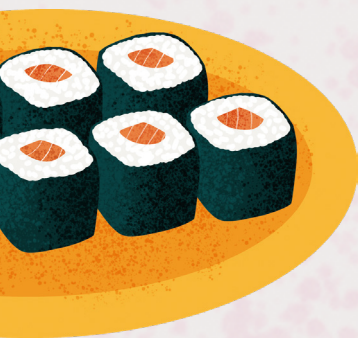


SUSHI 毎日
寿司 DAILY

El Pequeño Libro del

SUSHI





すし

(SU)

(SHI)

Literalmente se traduce del japonés como “sabor agrio”. Debido a que el arroz de sushi cocido se combina con sushinoko, un vinagre agridulce que le da al sushi su sabor único.



NUESTRA HISTORIA

A Kelly Choi no le gustaba el sushi, lo amaba. Entonces, en 2010 se puso manos a la obra y se dispuso a llevar sushi de alta calidad al mundo.

Kelly hizo equipo con un maestro de sushi. Juntos entrenaron a un ejército de artesanos. Una flota de magos del wasabi y hechiceros del arroz. Preparados para convertir los ingredientes de la mejor calidad en arte.

Todo empezó con un quiosco en Francia y hoy en día hay más de 1000 quioscos de Sushi Daily en todo el mundo. Cada uno dedicado al arte del sushi artesanal. Están aquí para ayudar a las personas a comer mejor, desafiar las reglas de la comida y soñar más grande.

"PRUEBA EL NIGIRI.
TE DEJARÁ SIN PALABRAS."



お任せ

OMAKASE

"HAZTE CARGO"

Un venerado tipo de experiencia gastronómica. Consiste en dar rienda suelta al maestro chef, quien crea un festín de varios platos ante tus ojos con los ingredientes más finos. Comida convertida en arte.



SASHIMI

Selecto y Preciso. Perfecto. Esto es elegancia comestible.

El sashimi es pescado crudo de alta calidad, finamente rebanado del tamaño de un bocado, requiere habilidades expertas con el cuchillo para cortarlo y prepararlo correctamente. Y cuando decimos expertas, lo decimos en serio. Pueden pasar hasta 20 años antes de que un aprendiz de sushi se convierta en un "itamae" o "de frente a la tabla". Solo entonces tendrán las habilidades con el cuchillo que requiere el sashimi.

20 años para preparar. 20 segundos para comer.





NIGIRI

Simple y hermoso. El sushi clásico de Japón.

Hablar de sushi en Japón es pensar en el
Nigiri.

El arroz de sushi se moldea suavemente con dos dedos y luego se cubre con pescado colorido, como el salmón o el atún, cortado en láminas. Pero ¿por qué detenerse ahí?

El Nigiri usa muchos sombreros (literalmente) – desde unagi (anguila) y ebi (langostino) hasta tamago (un tipo de tortilla sazonada con vinagre). Se ve bien y sabe aún mejor.

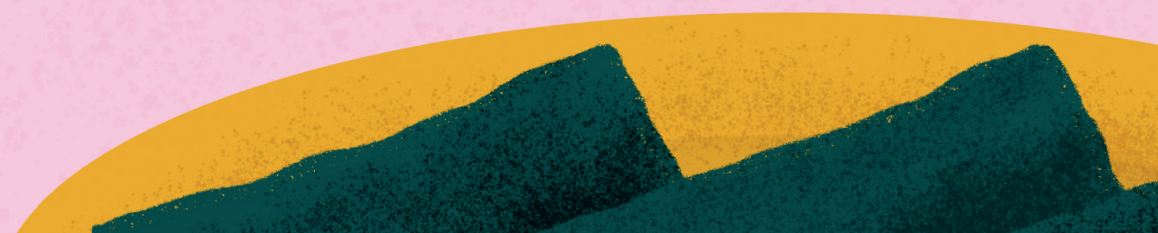
NORI

Una cubierta con mucho sabor que mantiene todo unido.

Con un sabor singular, el nori es un tipo de alga marina seca que se usa comúnmente para envolver sushi y onigiris (bolas de arroz rellenas).

Contiene un sabor propio de la comida asiática conocido como "umami", que combina a la perfección con la dulce acidez del arroz de sushi.

Cuando no está ocupado envolviendo sushi, puedes encontrarlo tostado y convertido en un ligero y delicioso snack.



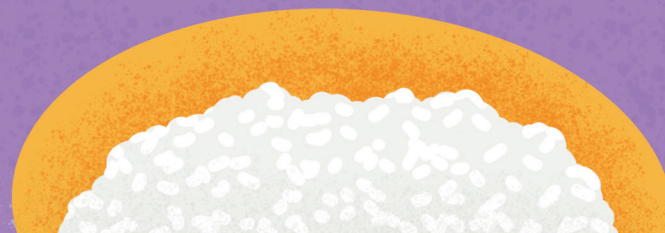
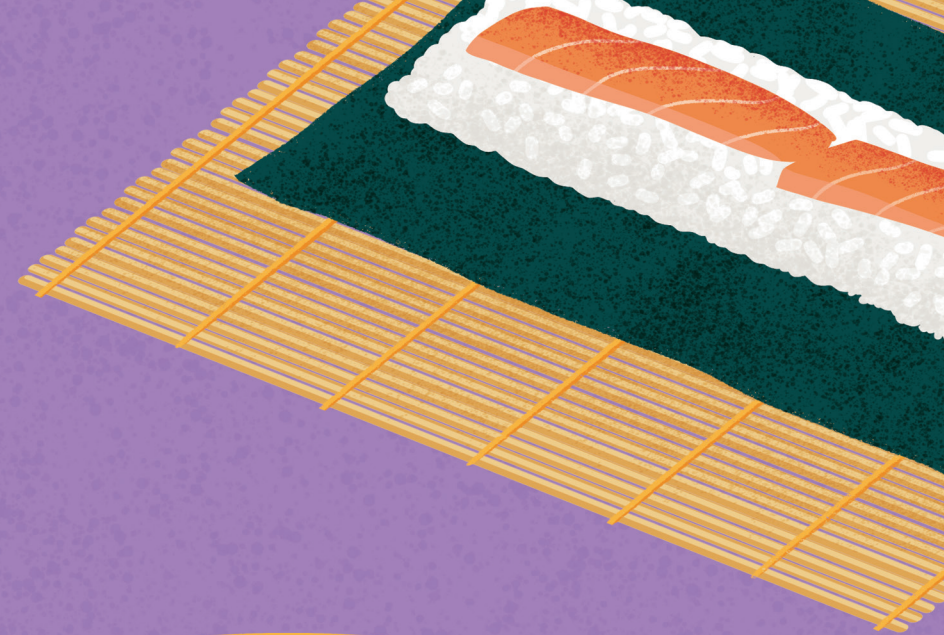
MAKI

¿Hambre? Prepárate para algo delicioso.

Si el nigiri es el rey del sushi clásico en Japón, el maki es el príncipe. Un relleno de pescado, verduras, carne o queso se enrolla en una capa de arroz de sushi esponjoso y se mantiene unido por un cinturón de nori.

El resultado es un rollo largo con forma de salchicha (maki se traduce como "enrollar") que se corta en trozos más pequeños.

Incluso hay una versión de gran tamaño llamada futomaki que fácilmente te quitará el hambre. Recuerda que barriga llena, corazón contento.



CRUNCH ROLL

El que supera tus expectativas.

Se dice que menos es más, pero ¿sabes qué? A veces MÁS es más, como nuestra creación original: El Crunch Roll. Es todo lo que conoces y amas de un rollo clásico preparado con delicadeza, pero con un sabor extra gracias a una generosa capa de cebolla frita crujiente y una llovizna de salsa de sushi y mayonesa picante.

**SIMPLEMENTE TIENES
QUE PROBARLO.**



TEMAKI

El sushi haciendo su mejor imitación de un burrito.

¿Cuándo un maki deja de ser maki? Cuando está envuelto en una gran hoja de nori y sencillamente se transforma en un ramo de delicias. El maki es un cilindro largo cortado en porciones del tamaño de un bocado, mientras que el temaki es un delicioso cono de sushi enrollado a mano.





VERDE MAKI

El Maki con un cambio de imagen, teñido de verde.

Toma un rollo de maki clásico y cambia el nori por un poco de lechuga refrescante y crujiente y ¿qué obtienes? Una especialidad de Sushi Daily muy popular en Europa.



頂きます

"ITADAKIMASU" SIGNIFICA
"RECIBO HUMILDEMENTE"

Una frase que se dice antes de comer y que se utiliza para expresar gratitud por la comida.



UN TRÍO INCOMPARABLE

Si el sushi es el cantante principal, piensa en estos tres complementos como su increíble banda.



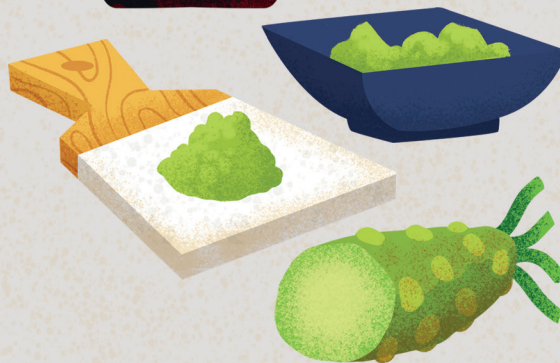
SALSA DE SOJA

Elaborada con judías de soja fermentada, esta salsa salada (y a veces dulce) es la compañera perfecta para el sabor único del sushi. Un chapuzón rápido es todo lo que se necesita para elevar incluso el maki más humilde a niveles divinos de sabor.



GARI (JENGIBRE ENCURTIDO)

Ligeramente picante, el jengibre encurtido limpia y prepara tu paladar para el siguiente bocado de sushi. Listo para la segunda ronda.



WASABI

Un tipo de rábano picante japonés que le pondrá sabor a tu día. El wasabi tiene un gran impacto en el paladar. En serio, un poco da mucho, mucho sabor. Solo necesitas agregar una pizca a tu sushi para una explosión de sabor. Respeta al wasabi o todo terminará en lágrimas.

CHIRASHI

Delicias variadas.

¿Habrá un plato más hermoso que un chirashi bien preparado? Probablemente no.

El chirashi, que significa "extendido" en japonés, es un plato con diferentes ingredientes de sushi que se encuentran y se convierten en la comida más hermosa que jamás hayas visto.



YAKISOBA

Fideos con mucho sabor.

Comida rápida que sienta bien. Este delicioso plato de fideos fritos salteados con carnes, mariscos y verduras obtiene su sazón de una salsa de soja llena de sabor umami. ¡FIDEOS A LA VISTA! El yakisoba se prepara con fideos soba, que son los fideos chinos de harina de trigo.

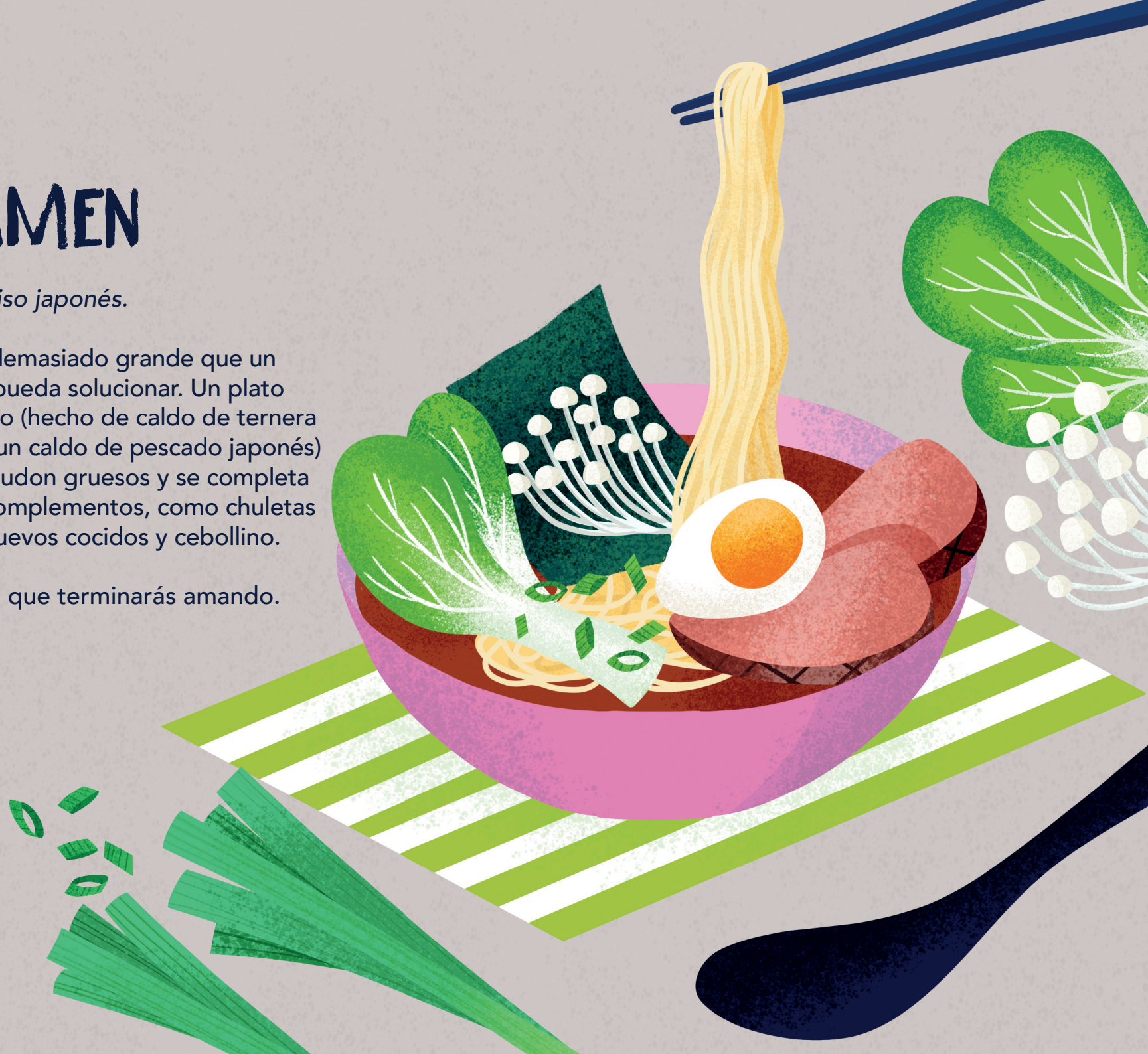


RAMEN

El guiso japonés.

No hay problema demasiado grande que un plato de ramen no pueda solucionar. Un plato profundamente sabroso (hecho de caldo de ternera pollo o cerdo, y dashi, un caldo de pescado japonés) se vierte sobre fideos udon gruesos y se completa con una variedad de complementos, como chuletas de cerdo o pollo, huevos cocidos y cebollino.

Comida abundante que terminarás amando.



KATSU CURRY

*Comida reconfortante, dulce y atrevida
para cuando llegan los antojos.*

Comida para el alma al estilo asiático. Descubre este reconfortante clásico de la comida rápida oriental.

Carne empanada sobre una cama de arroz esponjoso y crujiente col rallada, va todo bañado con la salsa más fragante y llena de sabor umami que hayas probado en la vida.

Es realmente irresistible.



美味しい
OISHII SIGNIFICA DELICIOSO



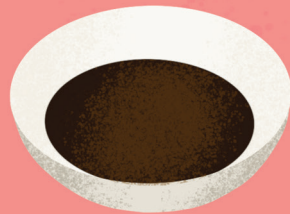
ACOMPañANTES

Los amigos inseparables del sushi.

GYOZA

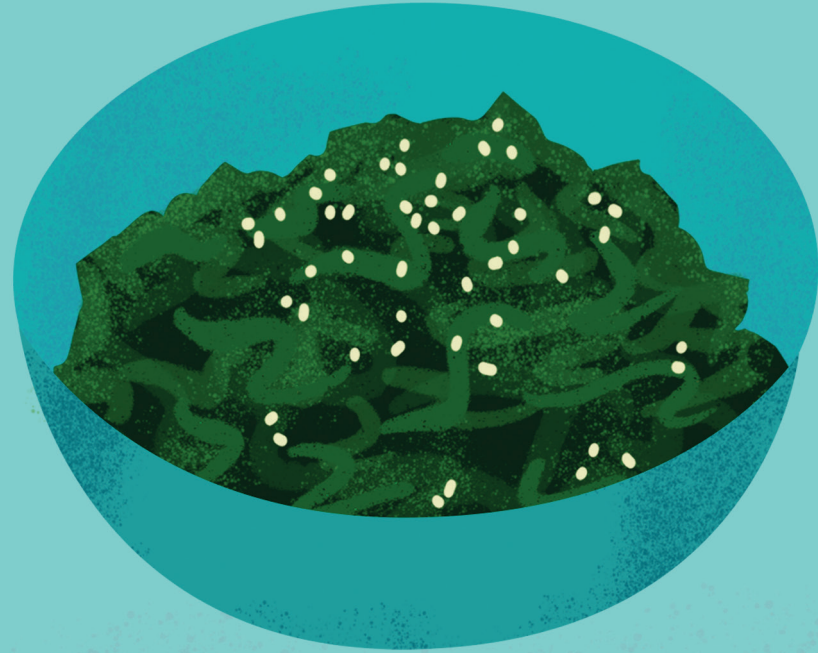
Una fiesta de texturas.

Estas pequeñas empanadas japonesas van rellenas de cerdo, pollo, gambas o verduras y son deliciosas ya sea blandas y al vapor o crujientes y fritas. Calientes saben mejor.



TEMPURA

Gambas o verduras fritas en la masa más ligera, esponjosa, increíblemente crujiente y sabrosa. El empanado japonés.



ENSALADA WAKAME

Crujiente y suave, dulce y salada, todo al mismo tiempo, esta ensalada de algas verdes vibrantes es una delicia intensamente nutritiva.

Tan sabrosa que puede ocupar un lugar central en cualquier mesa.

EDAMAME

Judías de soja hervidos o al vapor, espolvoreados con sal o pimienta roja en polvo. Un gran complemento para cualquier sushi.



MOCHI

A veces necesitas terminar con una nota dulce.

Estas bolitas están hechas de harina de arroz y tienen una textura única. Suaves y masticables, en Japón suelen rellenarse de pasta de frijol dulce, pero a nosotros nos gustan con chocolate, mango y cheesecake.



ありがとう

"ARIGATO" SIGNIFICA GRACIAS

Arigato gozaimasu significa muchas gracias. Domo arigato gozaimasu significa muchisisimas gracias.



Bringing the joy
of Asian food to you.



Kelly Choi

Fundadora de Sushi Daily



ILUSTRACIONES HECHAS POR BETT NORRIS





Kon'nichiwa (Hola en japonés), lector.

El Sushi es simple, ¿cierto?

Arroz. soja. Pescado. ¡Listo!

Bueno, simple no siempre significa sencillo. Para nosotros, simple significa elegancia, belleza y sofisticación. Una idea perfectamente expresada con cuidado, detalle y habilidad.

Una pizca de arroz, un chorrito de salsa de soja y una lámina de pescado. Tres ingredientes que contienen siglos de historia y son ricos en complejidad.

Lo que es una forma larga de decir: amamos el sushi,
REALMENTE lo amamos.

Esa es la razón por la que nos levantamos todas las mañanas. Una cocina de la que nunca nos cansaremos de hablar apasionadamente, y de la cual hemos hecho nuestra misión compartir con el mundo. Sabemos que hay mucho por saber del sushi, por lo que este libro está aquí para ayudar a simplificar las cosas.

Si eres un apasionado de la comida o simplemente quieres conocer un poco más del mundo del sushi, sigue leyendo para comenzar a descubrir el deleite de la comida más típica de Japón.

Desde rollos hasta nigiris, el mundo del sushi es amplio y complejo, pero nosotros lo haremos fácilmente entendible para ti

¡AQUÍ VAMOS!