



Sushi e piatti Gourmet

Il Sushi ha bisogno di ghiaccio secco

Per mantenere la freschezza nella lavorazione dei piatti di “sushi” come del pesce appena pescato, è necessario congelarlo a temperature molto basse utilizzando proprio il ghiaccio secco.

La “Food and Drug Administration” ritiene, infatti, che il pesce, per essere consumato crudo, deve essere prima congelato in modo tale da uccidere tutti i parassiti presenti; soltanto il tonno è esente, ma gli esperti ritengono che il tonno congelato a -70°C immediatamente dopo la cattura conservi un sapore migliore. Coloro che cucinano sushi preferiscono il pesce congelato e conservato a – 70° in quanto ritengono che la freschezza del gusto si conservi meglio.

Il metodo di congelamento “super-freddo” è stato sviluppato circa 15 anni fa da pescatori giapponesi, i quali volevano preservare la loro cattura per lunghe campagne di pesca.

nei piatti di cucina gourmet viene utilizzato spesso per effetti speciali nella presentazione al tavolo, lasciandone uno stupore esclusivamente scenografico senza alterare i sapori o allungarne la preparazione del piatto, non si scioglie ma sublima a contatto con l'aria, ma attenzione non utilizzare direttamente alla portata, perchè rischiereste di servire una pietanza fredda o ancora peggio che un ospite possa ingerire un granello di ghiaccio provandone gravi lesioni interne da ustione da freddo.