

6 วิธี กินซูชิให้ร่อย

นำเสนอเมื่อ : 6 เม.ย. 2552

วิธีกินซูชิอย่างผู้ชำนาญและร่อย มีดังนี้

1. ลองฝึกใช้ตะเกียบที่บ้าน แต่ถ้าใช้ไม่เป็นจริง ๆ ก็ไม่ใช่เรื่องเลวร้ายที่จะเลิกใช้ตะเกียบแล้วหันมาใช้มือหยิบ
2. เทซอสถั่วเหลืองลงในถ้วยที่ร้านจัดให้ แล้วผสมด้วยวาซาบิ (ก้อนสีเขียวทำจากหัวผักกาด) ขนาดเม็ดถั่วเขียว จะเติมอีกก็ได้ตามชอบ
3. ชิงตองที่ใส่มาไม่ได้มีไว้เพื่อประดับจาน แต่ช่วยล้างรสชาติในปาก ควรกินสักชั้นเวลาเปลี่ยนชนิดของซูชิที่กิน
4. เมื่อกินนิกิริ (ข้าวปั้นหน้าต่าง ๆ เช่น ปลา เนื้อ หรือผัก) เพราะถ้าจุ่มตานกลางที่เป็นขาวจะอุมน้ำซอสมากเกินไปจนอาจดับรสชาติอื่นได้
5. เมื่อกินควรพลิกให้หน้าต่าง ๆ บนซูชิ สัมผัสกับลิ้นก่อนเพื่อให้รับรสชาติได้มากที่สุด ลิ้นจะทำให้เนื้อปลาอุ่นทำให้ไม่รู้สึกเพียงแครสชา
6. จงกินคำเดียวทั้งก้อน การแบ่งเป็นคำย่อย อาจทำให้จบลงด้วยความอลหม่าน

รู้อย่างนี้แล้ว อย่าลืมนำวิธีที่แนะนำไปปฏิบัติตามกันได้.

ขอบคุณที่มา หนังสือพิมพ์เดลินิวส์