


ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

Японии

Лопаткина Тома

11 А



ЯПОНСКАЯ КУХНЯ — НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ЯПОНЦЕВ. ОТЛИЧАЕТСЯ ПРЕДПОЧТЕНИЕМ НАТУРАЛЬНЫХ, МИНИМАЛЬНО ОБРАБОТАННЫХ ПРОДУКТОВ, ШИРОКИМ ПРИМЕНЕНИЕМ МОРЕПРОДУКТОВ, СЕЗОННОСТЬЮ, ХАРАКТЕРНЫМИ БЛЮДАМИ, СПЕЦИФИЧЕСКИМИ ПРАВИЛАМИ ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД, СЕРВИРОВКОЙ, ЗАСТОЛЬНЫМ ЭТИКЕТОМ. БЛЮДА ЯПОНСКОЙ КУХНИ, КАК ПРАВИЛО, ЯВЛЯЮТСЯ КЛЮЧЕВОЙ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЬЮ ДЛЯ ТУРИСТОВ ИЗ ДРУГИХ СТРАН.



Рис

Является основным ингредиентом японской кухни и основой питания в Японии. В японском языке слово «гохан» (варёный рис), подобно русскому «хлеб», обозначает не только конкретный продукт питания, но и еду вообще.

Для японской кухни предпочтительны сорта риса, характеризующиеся повышенной клейкостью при разваривании — при приготовлении из такого риса блюдо имеет структуру небольших комков, которые удобно есть с помощью палочек. Рис готовится как отдельное блюдо и используется в качестве компонента при приготовлении множества «комбинированных» блюд.



МОРЕПРОДУКТЫ

Рыба, моллюски, морские животные в японской кухне являются вторым по важности компонентом после риса. Как правило, при приготовлении они подвергаются лишь незначительной термообработке (обжарка, приготовление на пару), а в некоторые блюда (сасими) включаются просто в сыром виде.

СВЕЖАЯ РЫБА — ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ВСЕМИ ЛЮБИМЫХ СУШИ И САШИМИ, ПОДАННЫХ С ВАСАБИ И СОЕВЫМ СОУСОМ . СУЩЕСТВУЮТ ДВА БАЗОВЫХ ТИПА СУШИ. ПЕРВЫЙ ИЗ НИХ ЭТО НИГИРИ-СУШИ — РИС С УКСУСОМ, СКАТЫВАЕМЫЙ РУКАМИ В ОВАЛЬНУЮ ФОРМУ, УКРАШЕННЫЙ ПРИ ПОМОЩИ СЫРА И НАЧИНКОЙ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ.



ВТОРОЙ ТИП СУШИ ЭТО **МАКИ-СУШИ**, РИС С УКСУСОМ, КОТОРЫЙ ПЕРЕМЕШИВАЕТСЯ С ОВОЩАМИ И МОРЕПРОДУКТАМИ, ОБОРАЧИВАЕТСЯ В МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ, ПОД НАЗВАНИЕМ НОРИ И НАРЕЗАЕТСЯ РОВНЫМИ КРУЖОЧКАМИ.



ЛАПША — ЯВЛЯЕТСЯ ЕЩЕ ОДНИМ ВАЖНЫМ И ПОПУЛЯРНЫМ БЛЮДОМ В ЯПОНСКОЙ КУЛИНАРИИ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ИЗВЕСТНО МНОГО РАЗЛИЧНЫХ ВАРИАНТОВ ЛАПШИ, КОТОРУЮ ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ЯПОНИИ





После употребления вкуснейших национальных блюд Японии, переходим к напиткам, и бесспорно, самым популярным японским напитком считается **чай**, в частности зеленый чай, который пьют в Японии с древнейших времен

ЧТО КАСАЕТСЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ, ТО САМЫМИ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ СЧИТАЮТСЯ **РИСОВОЕ ВИНО (САКЕ)** И ПИВО. АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, В ЯПОНИИ ПОТРЕБЛЯЮТСЯ УМЕРЕННО, ПО МЕРЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩИ.





Спасибо за внимание !