

# Особенности японской кулинарии



6+

Марина Лакомкина

Марина Лакомкина

# **Особенности японской кулинарии**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

**Лакомкина М. А.**

Особенности японской кулинарии / М. А. Лакомкина — «ЛитРес: Самиздат», 2019

В этой книге я расскажу Вам об особенностях японской кулинарии, её базовых отличиях от другой азиатской и европейской кухни.

## Содержание

Эстетика, сезонность, величина порций	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Как и другие элементы культуры островного государства, японская кухня чрезвычайно отличается от всех остальных кулинарных традиций других стран мира. Ее базовыми отличиями являются скрупулезный подбор исходных продуктов, эстетичная подача и трепетное отношение к изначальным свойствам продукта. Японский повар выбирает только исключительно качественные продукты и стараются бережно сохранить их природный вкус. Главный закон высокой японской кухни – это не «сотвори», а «найди и раскрой». Японские повара считают, что они не в силах соперничать с шедеврами, созданными самой природой. Японцы считают, что излишняя кулинарная обработка качественных продуктов – это варварство.

## **Эстетика, сезонность, величина порций**

Одной из главных составляющих японской кулинарной школы является продуманная сервировка. Поэтому японскую подачу блюд часто именуют игрушкой для взрослых людей. Японцы едят блюдо, в-основном, глазами, поэтому эстетическое оформление блюд считается ультра-важным фактором. Не исключено, что традиционно вычурно и красиво оформлять трапезу имеет глубокие исторические корни в тех временах, когда за счет изыска некоторым образом компенсировал достаточно скромный ассортимент продуктов, доступный островитянам.

Второй уникальной особенностью можно назвать традицию обязательно соблюдать сезонность в подборе продуктов. Японцы справедливо считают, что каждое время года дарит свои деликатесы. Поэтому соответствие сезону и подача максимально свежего продукта зачастую ценится японскими гурманами значительно выше, чем искусство кулинарной обработки. Визуально это тоже может отображаться в готовом блюде: ломтики овощей могут быть вырезаны в форме свежей листвы, или кушанье будет украшено сезонными растениями.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.