

Особенности японской кулинарии



Марина Лакомкина

Марина Алексеевна Лакомкина

Особенности японской кулинарии

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48403626

SelfPub; 2019

Аннотация

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

Содержание

Эстетика, сезонность, величина порций

5

Конец ознакомительного фрагмента.

6

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 изящества 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.