

Sarea, zaharul, otetul, sosul de soia si miso fac parte dintre cele mai utilizate condimente ale bucatariei din Japonia, dar din felurile de mancare nu lipsesc nici ierburile sau verdeturile specifice.

Iata care sunt cele mai utilizate ingrediente picante in gastronomia Asiei de Est:

1. Beni-shouga

Beni-shouga este un soi de ghimbir rosu, sarat folosit pentru a oferi un gust aparte tortillei japoneze numita tookonomiyaki, orezului prajit numit itame-gohan si felurilor cu noodles numite andyakisoba.

2. Shouga

Ghimbirul clasic este folosit destul de mult in Japonia, mai ales atunci cand este combinat cu soia pentru a marina carnea de porc. El se amesteca, de asemenea, foarte bine cu o ridiche alba specifica zonei si se introduce in sosul pentru tempura. Proprietatile lui medicinale sunt extrem de apreciate, ghimbirul fiind folosit in infuzii cu ceai si miere pentru a normaliza temperatura corporala ridicata.

3. Gari

Cunoscut mai ales datorita faptului ca este ingredient principal in sushi, el se pune la murat in otet. Daca acum se serveste intre mese pentru a oferi o pauza stomacului, la inceput gari era servit datorita proprietatilor lui antibacteriale. Pestele crud era considerat nesanatos, mai ales ca tehnicile de pastrare a alimentelor erau mult mai precare si nu exista frigider. Astfel, gari era presarat peste mancare si servit alaturi de aceasta.

4. Hashouga

Asemanatoare cu ceapa noua, hashouga poate fi consumata cruda sau murata alaturi de mancarurile specifice.

5. Myouga

Pe langa faptul ca este extrem de apreciata pentru gustul ei, mayouga se foloseste si pe post de decor in gastronomia din Japonia. Ea poate fi servita ca garnitura, dar poate fi amestecata si in sunomono (muraturi pastrate in otet), sosuri si soba.

6. Wasabi

Planta de wasabi poate fi regasita in magazinele de specialitate sub diferite forme: pudra, inghetata sau pasta. Ea se foloseste, in principal, in sashimi si sushi si este cel mai cunoscut condiment japonez.

** sursa : foodstory.ro