



Национальная японская кухня

Презентацию подготовила: Азизова Алина, 4321 гр.

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

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.

ИСТОРИЯ

Бытует много мнений о том, что определяет японскую кухню, так как повседневная пища японцев за последние столетия сильно изменилась, многие блюда (например, ставший практически национальным японским блюдом рамэн) появились в Японии в конце XIX — начале XX века или даже позже. В Японии термин «японская кухня» (яп. 日本料理, 和食 «нихон рё: ри» или «васёку») обозначает традиционные японские продукты, похожие на те, которые существовали до конца национального затворничества в 1868 году.

СУШИ – это сырая рыба, уложенная на спрессованный комочек риса, слегка приправленным уксусом. Рецепты и начинки для суши крайне разнообразны, например, пикантная икра морского ежа или толстые, сочные амаэби (сладкие креветки) – попробовав их, вы точно не разочаруетесь. Но не смотря на возвышенный образ суши, это прежде всего уличная еда



РАМЕН, или яичная лапша в солёном бульоне, фаворит среди японских «ночных» блюд. Рамен - прекрасный пример заимствованного, в данном случае из Китая, блюда, которому японцы придали свой особенный вкус. Существует 4 основных вида бульона для рамена: тонкоцу (бульон на свиной косточке), мисо, соевый соус и солёный бульон. Фукуока слваится своим тонкоцу раменом, а Хоккайдо – острым мисо раменом.



КАЙСЭКИ – часть японского обеда, а также и умение приготовить такое блюдо приравнивается к японской высокой кухне. Несколько веков назад кайсэки представлял собой трапезу, подаваемую во время чайной церемонии в Киото (следует заметить, что Киото и по сей день остаётся столицей кайсэки).

Кайсэки представляет собой простой набор блюд, сервированных тщательнейшим образом на изысканной посуде. Для его приготовления используются только свежие ингредиенты. Выбор ингредиентов для каждого блюда зависит от текущего сезона.



Шабу-шабу

Название блюда происходит от звука, который возникает, когда тонкие ломтики говядины или свинины опускаются при помощи палочек в кипящий бульон. Это чрезвычайно изысканное блюдо. К столу подаётся тарелка с мраморным мясом, которое посетители готовят сами. Момент – и рот уже набит едой.



ОКОНОМИЯКИ – пряная лепёшка, наполненная любым количеством продуктов (как правило, капустой и свиной), посыпанная сверху тонко нарезанной сушёной рыбой, сушёными водорослями, приправленная майонезом и вустерским соусом. Готовить это блюдо очень интересно: в большинстве ресторанов посетители сами жарят себе окономияки на встроенной в стол электрической плитке.



ОНИГИРИ – колобки из варёного риса, с начинкой и без, обычно обернутые полоской нори, или завернутые в нори целиком. В отличие от суши рис для онигири как правило ничем не приправляется. В качестве начинки используются квашеные сливы умэбоси, нарубленный лосось, жареная курица с майонезом, тунцовый салат, окака (политые соевым соусом кацуобуси) и т. п. Благодаря удобству и способности храниться на жаре не портясь до суток, издавна занимали в Японии нишу европейских бутербродов как еды для завтрака и путешествий. Традиционные онигири делаются вручную и весьма трудоёмки, поэтому считались довольно дорогим блюдом, пока в 70-х не был придуман аппарат для их автоматического производства, и особая упаковка, позволявшая хранить нори не соприкасающейся с влажным рисом (хрустящий лист свежей нори считается неотъемлемой частью блюда), после чего цены на онигири резко упали, а популярность выросла. Одной из особенностей «механических» онигири является то, что начинка не заворачивается в рис, как в традиционном варианте, а помещается в открытое углубление в центре колобка.

