
Kuchnia japońska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2369 razy.

Japończycy opracowują swój jadłospis na podstawie potraw z ryżu; w różnej postaci ryż podaje się do stołu 2-3 razy dziennie. Drugi składnik pożywienia to owoce morza: skorupiaki, mięczaki, jadalne wodorosty oraz ryby. Rybołówstwo zajmuje ważne miejsce w japońskiej gospodarce narodowej. Dużą część ryb eksportuje się. Japońscy smakosze przepadają za surową rybą, pokrajaną na cieniutkie plasterki lub owiniętą w listek wodorostu z dodatkiem grudki gotowanego ryżu. Japończycy z krewetek i małży przyrządzają wspaniałą zupę tzw. "dary morza". Robi ona furorę w japońskich restauracjach w Europie i USA.

mało tych informacji, liczyłam na jakieś przepisy albo coś...

Nadesłał(a):Tita 2005-11-23 19:11:08

jak tak macie opisywać to lepiej nie zasmiecajcie neta

Nadesłał(a):rataja5 <rataja5@wp.pl> 2006-04-28 16:04:03