

LOS DIFERENTES ESTILOS DE COCINA JAPONESA



Coloca el nombre de cada estilo de cocina debajo de la imagen correspondiente y une esta con su descripción:

	Preparaciones rebosadas y fritas, sobre todo de mariscos y verduras	
	Platillos de pequeñas porciones, ideales para acompañar el sake	
	Sashimi de pescado o res con alimentos crudos como mariscos y vegetales	
	Alimentos cocinados sobre una plancha, parrilla o grill	
	Fideos fríos o calientes, solos o combinados	
	Estofado de carnes, pescados y verduras, sumergidos en caldo dashi	
	Son sopas claras, tipo consomé, aderezadas con salsa de soja	
	8 a 10 platos con ingredientes de temporada y presentación atractiva	
	Pastel de arroz sticky o arroz con ingredientes cocidos	

Kaiseki

Namamono

Menrui

Agemono

Yakimono

Izakaya

Suimono

Nabemono

Gohamono



Como has visto la cocina japonesa utiliza ingredientes muy variados. ¿Sabrías decir cuáles de los platos anteriores se preparan con verduras?

Namamono

Menrui

Nabemono

Gohamono

Yakimono

Suimono

Izakaya

Agemono

Kaiseki



Mira este video y contesta:
"Omakase" no solo es un estilo de cocina japonesa. Significa...

Encargar

Confiar

Disfrutar

Acatar



Busca en internet el significado del término japonés "sashimi" y escoge la definición correcta.

だ 好 き 長 母