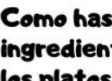
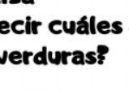
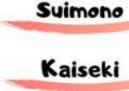
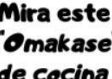


LOS DIFERENTES ESTILOS DE COCINA JAPONESA



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