

SUSHI

6 PUNTOS
A TENER EN CUENTA



1: COME EN ORDEN

LO IDEAL ES QUE EMPIECES POR EL SABOR MÁS LIGERO Y VAYAS HACIENDO EL SABOR MÁS INTENSO. AL CONTRARIO, LOS SABORES SE TAPARÍAN.



Empieza con
pescado blanco



Luego dale al
rosita



Mueve tus palillos
hacia el rojo



Y luego hacia el
sabor más potente,
salmón y huevas de
salmón



La gambita
rechoncha viene
última



El sushi de huevo
hace las veces
de postre



Y cuando te
comes los rollos
(makis) es que
estás acabando

2: NO ESTÁS COMIENDO SALSA



Coge el sushi



Gíralo



Pon la soja en el
pez, no en el arroz

*SI TIENES PROBLEMAS CON LOS PALILLOS, PUEDES COMERLO CON LA MANO. EN EL JAPÓN ANTIGUO SE HACÍA ASÍ.

ENGIBRE



SE COME ENTRE LOS DIFERENTES TIPOS DE SUSHI
PARA LIMPIAR TU PALADAR ENTRE ENTRE SABORES

4: EL WASABI...¡¡QUEMA!!

SI TOMAS MUCHO WASABI
Y TU BOCA ESTÁ EN LLAMAS
PARA DE RESPIRAR POR LA BOCA
Y EMPIEZA A RESPIRAR POR
LA NARIZ. LA QUEMAZÓN
DESAPARECERÁ RAPIDAMENTE



5: BEBETE LA SOPITA



SI PEDISTE SOPA DE MISO ES MÁS FÁCIL
QUE LA BEBAS DIRECTAMENTE DEL BOL.

6: EL SUSHI ES MUY SANO

LO QUE NO ES SANO ES ECHARLE MAYONESA



*RECUERDA: EL SUSHI SÓLO ES SANO SI SE COMPONE DE LO BÁSICO: MARISCO/PESCADO Y ARROZ

安

Y POR ÚLTIMO

NO HAY UNA MANERA ERRÓNEA DE COMER SUSHI,
SI TU CARA ESTÁ LLENA DE COMIDA
Y TE LO ESTÁS PASANDO BIEN
PROBABLEMENTE LO ESTES HACIENDO GENIAL.