

Los diferentes estilos de la **COCINA JAPONESA**

La gastronomía nipona no se reduce solo al sushi. Aquí te decimos cuáles son algunos estilos que probablemente encontrarás en muchos restaurantes japoneses de México.



AGEMONO

Preparaciones rebozadas y fritas, sobre todo de mariscos y verduras conocidos como *tempura*.



GOHANMONO

Además del *yakimeshi*, otras variantes en su preparación son el *mochi* (pequeño pastel de arroz *sticky*) y el *donburi* (arroz cocido con ingredientes cocidos).



IZAKAYA

Semejantes a las tapas españolas, estos platillos servidos en pequeñas porciones son ideales para acompañar el sake.



KAISEKI

Simboliza refinamiento. Varía de 8 a 10 tiempos y cada plato debe elaborarse con ingredientes de temporada con una presentación atractiva.



MENRUI

Estos fideos pueden comerse fríos o calientes, solos o combinados. *Ramen*, *udon* y *yakisoba* son algunos de los más comunes.



NABEMONO

El *shabu shabu* y el *sukiyaki* representan este tipo de estofado de carnes, pescados y verduras, sumergidos en caldo *dashi* para su cocción.



NAMAMONO

El *sashimi* de pescado o res es el más conocido de este estilo en el que mandan los alimentos crudos como mariscos o vegetales.



OMAKASE

Una manera de degustar la comida que al momento prepare el chef delante de ti según su inspiración, creatividad y la materia prima disponible.



SUIMONO / MISOSHIRU

Las sopas claras, tipo consomé, aderezadas con salsa de soya y *dashi* se llaman *suimono*, mientras que los caldos más espesos con pasta de soya son *misoshiru*.



YAKIMONO

Alimentos cocinados sobre una plancha, parrilla o al grill. *Yakitori* (brochetas de pollo), *teriyaki* (carne o pescado marinados en salsa dulce de soya), *gyozas* (empanadas), *robatayaki* (asados al carbón) o *teppanyaki* (carnes, verduras, pescados y mariscos).

CAMPOS SEMÁNTICOS

PLATOS JAPONESES

ALIMENTOS

