

好SUSHI

www.



La mayoría de palabras japonesas e ingredientes no son habituales en nuestra cocina. Visita la siguiente página web y sitúa los términos en su campo semántico

Katsuo-Bushi	Nori	Shiitake	Azuki	Tofu	Yuzu	Sashimi
Miso	Ebi	Wagyu	Kombu	Yakitori	Fugu	Tsukemono
Wasabi	Unagi	Ikura	Daikon	Shiso	Aji	Tonkatsu
Suriyaki	Wakame	Toro	Umeboshi	Natto	Shoga	Shabu shabu



Frutas, verduras y setas



Carnes



Pescado, marisco y algas



Ya has visto que hay muchos tipos de sushi. Indica cómo se denominan los nigiri que se hacen con:

- Atún
- Sake
- Huevo
- Naguro
- Salmón
- Tamago
- Gamba
- Ebi



¿Qué finalidad tiene el jengibre en la comida japonesa?



En el ramen se utiliza un ingrediente llamado kansui. ¿Qué es y para qué sirve?

Es un tipo de agua con carbonato de potasio y de sodio que le da a los fideos su peculiar color amarillo y textura ondulada.

Es una comida japonesa elaborada con pescado crudo y gran variedad de ingredientes y condimentos.

Es una salsa fría que se prepara con aguacate machacado, al que se agrega cebolla, tomate, chile serrano y cilantro.

