

ТЕМПУРА – способ приготовления овощей, рыбы или морских деликатесов, запанированных и обжаренных в кипящем растительном масле. Подается с соевым соусом и дайконом.

ТЕРИЯКИ – соус, приготовленный из сои, саке, сахара и специй. «Метод» приготовления еды, когда пищу маринуют в соевом соусе и вине, после чего обжаривают на гриле и подают в соусе терияки.

ТОФУ – соевый творог, приготовленный из соевых бобов и нигари. Используется в супах, овощных блюдах и для украшения.

УДОН – японская лапша, приготовленная из пшеницы или из пшеницы с добавлением ее соцветий.

УНАГИ – речной угорь, используемый в суши, роллах и горячих блюдах

ХАШИ (ХАСИ) – палочки для еды (более учтивое их название — охаси)

ХАШИОКИ – подставка для палочек.

ХОТАТЕ-ГАЙ – морские гребешки

ХОТЕ – ножи

ЭБИ – креветка.

ЯКИТОРИ – блюда, которые готовятся на гриле на небольших шампурах



Якитори – вариант куриного шашлыка.



Контактная информация:
636840 г. Асино
Ул. Им. Ленина, 70, 2-й этаж
общий тел.: 2-24-02
<http://asino.lib.tomsk.ru/>

Составление и компьютерный набор:
Алиферова Л. Я., зав ИБО
infbo@mail.ru

Муниципальное бюджетное учреждение
«Асиновская межпоселенческая
централизованная библиотечная система»
Информационно-библиографический отдел

Японский кулинарный словарь



Асино
2018

Японский кулинарный словарь

АБУРА-АГЭ - тонкие листы обжаренного во фритюре творога тофу, приправленные специями.

АВАБИ – морское ушко, суши с моллюском.

АДЗУКИ– мелкие бобы с высоким содержанием крахмала, протеина, клетчатки и витамина В1.

АКА-ИКА – летучий кальмар

АКАГАЙ – красный морской моллюск, высокое содержания йода и гемоглобина. Вкус моллюска Акагай напоминает подкопченную красную икру. Он не требует никакой термообработки и употребляется в сыром виде.

АКАМИСО – ферментированная паста из соевых бобов, выдержанная для придания насыщенного острого вкуса.

АНАГО – морской угорь.

АНАКЬЮ – маленький ролл с начинкой из копченого анаго и огурца

АНКАКЕ – густой соус из смеси крахмала и овощного или мясного бульона. Подается с лапшой.

АРАМАКИ – соломенная циновка

АТАРИ-ГОМА (ИРИ-ГОМА) – обжаренные кунжутные семена

АЦУ-АГЕ – жаренные во фритюре целые



бруски сырого тофу

БЕНТО – пища быстрого приготовления или еда навынос, обычно для ланча, пикника, сервированная в лакированных деревянных шкатулках

БИФУН – прозрачная лапша, приготовленная из риса и картофельного крахмала

ВАСАБИ – острый зеленый хрен, бывает в виде готовой к употреблению пасты или в виде порошка, который разводят в воде.

ГАРИ, или **ШОГА** – консервированный имбирь кремового или розового цвета, используется для очищения нёба от вкуса предыдущего суши, перед поеданием следующего.

ГЁДЗА – китайские пельмени с различными начинками, которые жарятся на сковороде.

ГИОКУРО – зеленый чай высшего сорта (первые молодые побеги чайных плантаций).

ГОМА – кунжутное семя

ГОХАН (гоханомоно) – рис

ГУНКАН – суши-«кораблик»-разновидность нигири-суши. Рисовый колобок обертывается полоской водоросли и сплющивается, а сверху выкладывается икра и другие ингредиенты

ДОН БУРИ – чашка вареного риса с возможными вариантами заправки: мясо, яйца, курица

ИТАМАЕ САН – шеф-повар суши

КАНИ – крабовое мясо

КУСИ ЯКИ (ЯКИТОРИ) пикантные японские шашлычки (из рыбы, птицы, мяса, морепродуктов), готовятся на гриле.

ЛАПША – второе основное блюдо в Японии, подается горячей или холодной, отдельно или в супе, или подают поджаренной.

МАКИ – формат суши, свернутый в рулет рис с филе рыбы или с овощами, порезанный на 4 или 6 кусочков небольшого размера

МАКИСУ – циновка из длинных тонких



Гречневая лапша «Соба»

НИГИРИ – формат суши, слепленный руками кусочек риса с любым сортом рыбного филе

НОРИ – прессованные и просушенные пурпурные морские водоросли.

ОСИБОРИ – влажное подогретое полотенце, подается перед едой для вытирания лица и рук.

РАМЕН – яичная лапша.

САКЕ – забродившее рисовое вино.

САШИМИ – филе рыбы, обычно подается с соевым соусом и васаби.

СЕН ЧА – высококачественный японский зеленый чай, приготовленный из молодых мягких листьев.

СИИТАКЕ (шиитаке) – «древесный гриб»

СОБА – лапша, приготовленная из гречки или из комбинации гречки и пшеницы.

СУШИ (суши) - это японское блюдо представляет собой брусочки специального риса, на которых лежат либо кусочки сырой рыбы, либо икра или соевый творог – тофу, или же морепродукты, приправленные специальным соусом.

СОЮ (соевый соус) – перебродивший соевый соус, приготовленный из пшеницы, соевых бобов, воды и морской соли.

ТЕМАКИ – формат суши, завернутый в водоросли, цилиндрок риса с филе рыбы или овощами внутри.