

A culinária japonesa é muito apreciada no Brasil, confira alguns pratos típicos da região.

A culinária japonesa foi constituída devido a influência geográfica do país. Durante muito tempo, os alimentos foram escassos, composto por 4 ilhas grandes e muitas outras menores. Esses fatores contribuíram diretamente para uma culinária com base em peixes e frutos do mar. Também de animais como veados e javalis.

Os pratos japoneses estão cada vez mais em evidência no Brasil, há muito adeptos e apaixonados pela culinária japonesa. Conheça alguns pratos típicos japoneses.

Kare rice



O nome é um associação com o nome em inglês “curry rice” que define bem o prato, composto de arroz com curry. Também são acrescentados ingredientes como batata, cenoura, cebola e carne (de boi, frango ou porco).

Ramen



O Ramen ou Lámen veio na realidade da China, chamado segundo histórias de “liao-men” (macarrão do liao) e na pronúncia japonesa de transformou em lamen ou ramen. Se popularizou no japão e hoje é um prato típico no país. O miojo é um “variante” bem distante do prato, diga-se de passagem. O verdadeiro Ramen ou lámen, é servido com uma variedade de tipos de sopa, indo desde molhos de peixe até manteiga ou porco. Servido com um macarrão especial com ervas e legumes.

Sushi

Um prato já muito popular no Brasil, o sushi é um “bolinho” de arroz japonês enrolado com uma alga. No seu interior ele pode ser combinado com peixe, frutos do mar, vegetais, entre outros. Existem vários tipos de sushi, portanto, há vários nomes diferentes, como futomaki e kappamaki.

Gyudon



Basicamente, carne com cebola sobre um tigela de arroz, cozida em um molho levemente agri-doce. É um prato bastante popular no Japão.

Sukiyaki



Consiste em fatias finas de carne bovina, cozidas na manteiga, acompanhadas de vários ingredientes como cebola, udon (um macarrão japonês), acelga, saquê, shimeji, entre outros.

Sashimi



Pedaços finos de carne crua, normalmente de peixe. Pode ser servido com wasabi, alga e shoyu.

Manju



Um doce composto por farinha, arroz e feijão. Pode ser bem variado, existem por exemplo o Manju de Chá Verde e Manju de água. Além disso, há diferenças regionais de recheios e massas.

Moti ou Mochi



É um doce de arroz, mas feito com um arroz especial, o motigome. É um alimento bem comum na ceia de ano novo japonesa, por exemplo.

Guioza



Tem origem na culinária chinesa, mas se difundiu para a culinária japonesa. Consiste de um recheio de carne moída e/ou legumes dentro de um fino invólucro de massa que é selado com pressão em sua extremidades, depois é cozido ou frito. São consumidos com um molho à base de shoyu.

Tempura



Clássico da culinária japonesa. Consiste em pedaços fritos de vegetais ou mariscos envoltos num polme fino, é um prato frito.



É uma expressão que os japoneses utilizam antes das refeições, como gratidão pela comida.