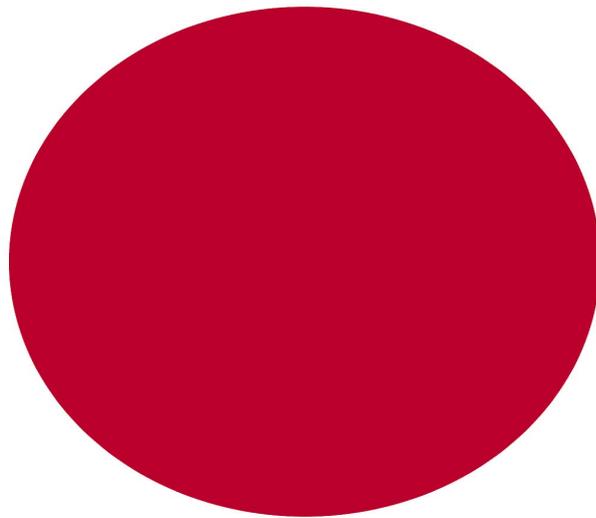


Culinária Japonesa

Nome: Crazielli Alves Cavalcante



comidas típicas do japão

Karaage: Carnes fritas com característica japonesa, especialmente galinha com molho de soja.

Korokke (croquete): purê de batata e vegetais cremosos com recheio de frutos do mar.

Tonkatsu: Costela de porco frita.

Donburi: taça de arroz cozido com coberturas temperadas.

Oyakodon: frango e ovo.

Japão

Agenomo (Significa frituras)

Gyudon: carne de vaca temperada. Yakimono (grelhado)

Yakitori: espetos de frango. Nabemono (cozidos)

Nikujaga: estufado de vaca. Sashimi (carne ou peixe cru)

Shikasashi: sashimi de carne de veado. Sushi (bolinhos de arroz temperado)

Basicamente, este é uma receita feito com arroz que recebe o tempero de vinagre e uma fatia de peixe cru como cobertura.

•
O Sushi ainda pode ter o acompanhamento de frutos do mar ou com algas. Além disso, existem até outras versões, como o Makizushis (Uramaki enrolado por fora) e o Hossomaki (enrolado fino). Quer saber mais sobre essa variação do sushi?

Sushi é um dos nomes de comida japonesa mais conhecidos em todo o Brasil.