

Cucina Giapponese Di Casa

Recognizing the way ways to acquire this book **Cucina Giapponese Di Casa** is additionally useful. You have remained in right site to start getting this info. get the Cucina Giapponese Di Casa belong to that we give here and check out the link.

You could purchase lead Cucina Giapponese Di Casa or get it as soon as feasible. You could quickly download this Cucina Giapponese Di Casa after getting deal. So, when you require the books swiftly, you can straight acquire it. Its correspondingly entirely easy and in view of that fats, isnt it? You have to favor to in this circulate



La Bibbia del Cibo Giapponese Edizioni R.E.I.

Tokyo non è solo templi e manga e questa non è la solita guida che elenca tutti i musei o tutti i ristoranti disponibili. È un'accurata selezione dei posti migliori, visti da un'insider, con consigli pratici e intelligenti. È un insieme di suggerimenti per mangiare qualcosa di veramente locale, per fare shopping e non portare a casa il solito souvenir, per rimanere senza parole, per provare l'inusuale, per non perdere i posti più belli.

“ Racconti su Tokyo ”, Tokyo Monogatari appunto, sono una porta per entrare nella capitale giapponese, per conoscere questa città incredibile, per farne la meta di un viaggio anche solo sognato o per informarsi prima di una partenza già decisa.

Ossi duri: memoria storica & immaginazione goWare

Dedicato agli amanti del buon cibo e a chi sogna di provare tutti i sapori esistenti al mondo.

CLASSICO RAMEN GIAPPONESE A CASA Phaidon Press

Nuova edizione aggiornata. Pesce e riso sono senz'altro i pilastri della cucina giapponese, e per ottimi motivi.

Innanzitutto il Giappone è un arcipelago, e ha col mare un rapporto speciale. Ogni aspetto della vita giapponese andrebbe analizzato tenendo presente che tutto si basa sull'acqua e non sulla terra, non solo l'alimentazione ma anche la struttura delle case, per esempio. Oltretutto la terra emersa è montuosa, le pianure sono scarse, il clima è difficile: l'isola più a nord, Hokkaido, ha un clima estremamente rigido e poco adatto ad agricoltura e allevamento per gran parte dell'anno; il resto del Giappone ha il suo da fare tra tsunami, tifoni, terremoti e vulcani. La carne è stata bandita per molto tempo, anche per motivi religiosi, e la maggior parte delle terre coltivabili sono dedicate al riso e al tè. Il riso ha, in giapponese, vari nomi, se crudo, cotto, o cotto come riso all'aceto, cioè quello che accompagna il pesce nel sushi. Uno di questi nomi, gohan, indica in questa lingua non solo il riso ma anche l'intero pasto (colazione si dice asagohan, cena bangohan, etc), e questo rende l'idea dell'importanza di questo cereale nell'alimentazione. Dal riso deriva il sakè, la bevanda più importante in Giappone: ne esistono più di 50mila tipi. Anche le verdure sono importantissime nella dieta giapponese, sia nella versione più nota ai palati occidentali, tempura (ovvero in pastella), sia crude o cucinate in altro modo. Nonostante la diffusione del riso, esiste anche la pasta, ed è anzi consumatissima, anche se non è proprio identica a quella "occidentale". Gli spaghetti orientali vengono comunemente chiamati noodle, e sono alla base di piatti notissimi, come, ad esempio, il ramen. La pietanza più nota del Giappone è senz'altro il sushi, che unisce i due cardini dell'alimentazione dell'arcipelago, riso e pesce. Il riso utilizzato, la varietà japanica a chicco corto, è preparato con aceto, e prende il nome di sumeshi. Al riso vengono aggiunti filetti di pesce crudo, o gamberi, o uova di pesce.

Nature, History and Culture Giunti Editore

Sapevi che il primo amaro digestivo salvò il Giubileo e la colica di Papa Bonifacio VIII? E conosci l'antica ricetta afrodisiaca dell'Acqua di perfetto amore? Vorresti offrire a tua suocera il Liquore della Vecchia senza offenderla? Questo allora è il libro che fa per te! Qui troverai tante ricette classiche e alcune davvero originali, e per ciascuna ti racconteremo storia, curiosità e aneddoti. Prepara il classico limoncello o stupisci i tuoi ospiti con un inaspettato liquore alla cipolla. Scopri come preparare una esplosiva grappa al peperoncino, e non perderti la ricetta dell'Amaro al carciofo o del Rosolio del Monsignore. Non ci resta che dedicare questo libro alla tua salute!

An Illustrated Guide Cucina giapponese di casa Cucina GIAPPONESE WASHOKU. l'arte Della Cucina Del Sol Levante. Tecniche e Strumenti per Apprenderla. Contiene 100 RICETTE con Immagini a ColoriVuoi scoprire di più sulla cultura culinaria giapponese? Vuoi imparare a cucinare i ricercati piatti della sua cucina? Vuoi portare i tradizionali piatti del Sol Levante a casa tua stupendo amici e parenti...con un gustoso Ramen o con un ricercato Sushi? Sei pronto a portare la cucina nipponica direttamente a casa tua? Con questo libro avrai a tua disposizione un vero e proprio compendio sulla cucina giapponese. Scoprirai tutti i segreti dell'arte giapponese per preparare quelle pietanze che finora, forse, hai gustato solamente al ristorante. Se pensi che la cucina giapponese sia troppo complessa devi sapere che in realtà i suoi alimenti sono alquanto basilari e semplici. Il vero segreto dei suoi piatti irresistibili sta nella scelta degli ingredienti e nella cura degli abbinamenti. Preparare i piatti tipici della cucina giapponese nella propria cucina è possibile! Con la spiegazione dettagliata delle tecniche e dei metodi tradizionali presenti in questo manuale tutto è fattibile. "Washoku" vuole essere la tua guida per un viaggio culinario senza precedenti. Leggendo questo libro, dalla doppia funzione di "manuale" e di "ricettario", apprenderai: La storia, le abitudini e la tradizione della cucina giapponese; Le caratteristiche ed i benefici di questo tipo di cucina; I rituali e i segreti estetici del Washoku per vivere l'atmosfera giapponese direttamente a casa tua; Gli strumenti e gli accessori indispensabili; I principali metodi di cottura; Le tradizionali tecniche di taglio e decorazione; I principali ingredienti e le spezie utilizzati nella cucina giapponese; Come preparare il riso e le salse per il sushi; Come preparare pietanze giapponesi in modo semplice e veloce; Gli strumenti che non possono mancare per una cena tipica; 100 Ricette illustrate, suddivise per sezioni (zuppe e salse, riso, noodles, carne e pesce, verdure e

alghe, dolci). Lo stile culinario giapponese è formidabile! Gli ingredienti si mescolano tra loro creando un sapore ineguagliabile, assolutamente unico. Una cucina sana ed equilibrata che rende la preparazione di ogni piatto una vera e propria opera d'arte. Tre sono gli elementi costanti: la salute, la raffinatezza e la spiritualità. Ogni pietanza è sapientemente costruita secondo i dettami impeccabili di questa tradizione così antica e allo stesso tempo così all'avanguardia. Il risultato è un capolavoro sia per gli occhi che per il palato. Se sei interessato a questa esperienza culturale, NON lasciarti scappare l'offerta promozionale. Acquista subito una copia del libro al prezzo speciale di lancio! Ottieni in questo modo anche l'esclusivo regalo...?? Garanzia 100% Soddisfatti o Rimborsati: Se questo libro non dovesse essere di tuo gradimento potrai restituircelo e riceverai un rimborso del 100%. Inizia ora il tuo viaggio nello splendido mondo della cucina giapponese...acquista subito la tua copia e...buon appetito!Cucina Giapponese WashokuL'armonia culinaria giapponese a casa tua. Impara le migliori idee, tecniche e ricette della cucina del Sol Levante

Chi non ha mai letto i libri di Banana Yoshimoto e sognato di gustare o preparare un piatto tradizionale giapponese?Chi non è mai andato in un ristorante giapponese, vorrebbe farlo o è curioso di provare?Con questa completa, semplice e dettagliata guida illustrata con immagini passo passo di tutte le principali ricette della cucina giapponese potrete stupire i vostri ospiti e cimentarvi nei gustosi e coreografici piatti della cucina nipponica.Il manuale contiene più di 70 ricette divise per argomenti:PASTA:- soba- zaru soba- tempura- soba- yakisoba- oroshi-soba- seitan-soba- tsukimi-soba- torinananban- udon- odamaki-mushi- natto-udon- udon-suki- nabeyaki-udon- COME FARE IL KAMABOKO IN CASA- KAKE UDON(ricetta base)- NIKU UDON- KARE UDON- KINOKO NO ANKAKE UDON- RAMEN PASTA BASE- SHOYU RAMEN- TONKOTSU RAMEN- WONTON RAMEN- CHUUKAMEN- OTAKU RAMENIL RISO:- METODO PER CUCINARE IL RISO- ONIGIRI (oh-knee-gi-ree)- OCHAZUKE- KAYAKU GOHAN (gomoku tokimoki gohan)- HIJIKI GOHAN- Takenoko gohan- Matsutake Gohan- Sakura gohan- KATSUDON- OYAKO DONPIATTI DI ACCOMPAGNAMENTO AL RISO E ALLA ZUPPA DI MISO E AL RISO O PIATTI UNICI:- KOROKKE- GYOZA- BUTAMANPESCE:- SUSHI- SUSHI MESH (SHARI)- MAKIZUSHI- TEMAKIZUSHI- INARIZUSHI- CHIRASHIZUSHI- OSHIZUSHI- BARAZUSHI- MAKI-ZUSHI- UTENSILI INDISPENSABILI PER CUCINARE IL SUSHIIL BENTO IN 11 VARIANTI

Messico Newton Compton Editori

100 ricette 100% vegan Confort food: il cibo di conforto per i momenti in cui abbiamo bisogno di coccolarci. Piatti semplici, il cui sapore attiva istantaneamente la memoria facendoci sentire avvolti da una coperta calda come un abbraccio. Tutti abbiamo desiderato poter assaggiare ancora una volta la minestra fatta proprio come la facevano mamma e nonna o il risotto con quell'irripetibile sapore di casa, macchine del tempo al nostro servizio. In questo libro diviso in 10 capitoli, Carla Leni ci presenta la sua cucina, dalla colazione al pranzo e alla cena, dalle zuppe voluttuose alle salse e gli snack per gli spuntini da accompagnare a drink a base di frutta e verdura fresca.

24Ore Cultura

Vorresti imparare a cucinare i gustosi piatti della tradizione giapponese e portare l'Oriente direttamente a casa tua? Ti piacerebbe stupire i tuoi ospiti con un prelibato Ramen o l'immancabile Sushi? Se hai provato la cucina giapponese lo sai bene: crea assuefazione! Gli ingredienti delle pietanze si intrecciano tra di loro per regalare al palato un tripudio di sapori ineguagliabile. Con questo libro avrai a tua disposizione un vero e proprio compendio sulla cucina nipponica: scoprirai tutti i segreti dell'arte giapponese per preparare quelle pietanze che finora hai gustato solamente al ristorante. Nella tradizione culinaria giapponese ci sono tre elementi costanti: la salute, la raffinatezza e la spiritualità. Ogni pietanza è sapientemente costruita secondo i dettami impeccabili di questa tradizione così antica e allo stesso tempo all'avanguardia: il risultato è un capolavoro sia per gli occhi che per il palato. Se pensi che la cucina giapponese sia troppo complessa devi sapere che in realtà il cibo degli orientali è alquanto basilare e semplice. Il vero segreto dei suoi piatti irresistibili sta nella scelta degli ingredienti e nella cura degli abbinamenti... Sei pronto a portare la cucina del Sol Levante direttamente a casa tua? "Washoku" vuole essere la tua guida per un viaggio culinario senza precedenti: imparerai le tecniche più efficaci per realizzare deliziose pietanze giapponesi che lasceranno i tuoi ospiti a bocca aperta. Ecco un assaggio di ciò che troverai all'interno del libro: * I rituali e i segreti estetici del Washoku per vivere l'atmosfera giapponese direttamente a casa tua * Gli ingredienti della cucina giapponese e le spezie da usare * Gli strumenti che non possono mancare per una cena tipica * L'autentico compendio della cucina popolare nipponica * 100 ricette suddivise in preparazioni base, antipasti e contorni, primi e secondi, piatti unici e dessert * Il capitolo esclusivo dedicato al sushi: le ricette tradizionali da preparare in modo facile e veloce Belli da vedere, divertenti da preparare e buonissimi da mangiare: impara oggi a cucinare i piatti della tradizione giapponese! Aggiungi il libro al carrello e... buon appetito!

MONDO GUIDE

I giapponesi hanno sempre goduto dell'attenzione del mondo, tutto grazie alla loro invidiabile gamma di tecnologie. E la loro cucina è un'altra area di grande ammirazione da parte di molti, ma non tutti hanno una padronanza della creatività della dispensa. Bene, questo sta per cambiare perché verrai visitato da circa 50 incredibili e facili piatti giapponesi da preparare a casa. Con questo, puoi finalmente chiudere gli occhi e goderti l'infinito aroma giapponese nell'aria. La cucina giapponese comprende principalmente i nutrimenti territoriali e convenzionali del Giappone, che sono stati sviluppati attraverso centinaia di anni di cambiamenti politici, monetari e sociali. La cucina tradizionale del Giappone dipende dal riso con zuppa di miso e piatti diversi; c'è un'accentuazione sugli ingredienti di stagione. Ci sono vari tipi di spezie usate nella cucina giapponese, molte delle quali sono state discusse in dettaglio nei capitoli seguenti. Imparerai diverse ricette, tra cui colazione, pranzo, cena, dessert, insalata, zuppe, snack, sushi, ricette alternative, tradizionali e vegetariane. Tutte le ricette citate in questo libro sono estremamente facili da realizzare da soli a casa. Ora, non vantiamoci troppo e iniziamo finalmente a cucinare giapponese a casa.

Il Mondo Degli Ebook Presenta 'Manuale Di Cucina Giapponese' Vertical Inc

Lo story “Ossi Duri tra Storia & Immaginazione” vuole sia far saper vicende del passato e sia legare quelle stesse vicende al futuro, infatti tra i tanti e pochi discorsi che i personaggi assemblano a Tokyo, il cardine rimane sempre che il futuro sia l'oggi, affinché non esista una speranza, ma che esista una separazione, ovvero un divario tra utopia e mito, benché entrambi i due

concetti appartengano al pianeta del liminare e ciò per dare all'amore, alla solidarietà, all'arte e alla scienza quei valori certi e tangibili. I personaggi lasciano il lusso, la vita certa per l'avventura e trovano in una fantasiosa opera di architettura organica, sia il dolore e sia la sicurezza, quella creata da un mito dell'architettura organica, che nella sua creazione vince un fenomeno naturale: “Il Terremoto”. Da quel lungo viaggio, pieno di misteri, d'immaginazioni e di sofferenze, unite a gioie momentanee, che tra i personaggi imbastiti nel racconto, farà ritorno a Roma, solo la giovane avvocatessa ebrea, la bella Veronica Druker, che grazie all’amore, porterà con se nel suo grembo il figlio concepito dal rapporto sentimentale con il giovane architetto “Giulius”, che insieme all'ingegnere genovese “Biriack” morirà tra vicende estreme. Diversi ricordi dal passato esaltano e partecipano nel racconto, come il “Conte Rosso”, il cane che attese invano il suo padrone morto e il caffè “Greco di Roma dove “Veronica Druker” racconta alla signora “Wanda Group” la sua stupenda e triste vicenda.

Cucina GIAPPONESE Stefania Lecis

Parte della collana “Il mondo in cucina”, questo volume dedicato al Giappone è un agile strumento per ricreare a casa i sapori e le atmosfere della sua cucina elegante e raffinata, molto apprezzata anche al di fuori dei confini nazionali. È un ricettario semplice e intuitivo, corredato da un apparato fotografico e completato da approfondimenti sulla storia, le materie prime e gli utensili indispensabili. Il libro, attraverso sedici ricette, di cui una “filmata” passo per passo, è un vero e proprio viaggio alla scoperta del paese attraverso i suoi piatti più famosi: non solo sushi e sashimi ma anche yakitori, zuppa di miso e molto altro. La cucina giapponese, improntata al rituale, alla bellezza e all'equilibrio, è caratterizzata da sapori eleganti, le cui origini vanno ricercate in fattori particolari, come l'insularità e la politica isolazionista del paese tra il XVII e il XIX secolo. Le sue basi si trovano in due ingredienti semplici, che per molti nascondono il segreto della longevità del popolo giapponese: il riso e il pesce. Tra i prodotti del mare, molto presenti sulle tavole dell'arcipelago, è anche l'alga marina: wakame, nori e kombu sono ricche di gusto e di proprietà nutritive. Così come il brodo, chiamato dashi, ingrediente base anche della zuppa di miso e dei noodles. Notevole è la varietà di condimenti che va da wasabi, una radice dal caratteristico colore verde brillante che, ridotta in pasta, serve per accompagnare sushi e sashimi, alla salsa di soia, portata dai cinesi. Quest'ultima, insieme all'alga marina, esprime a pieno il concetto di “umami”, un gusto per noi meno familiare rispetto a dolce, salato, amaro e aspro, ma altrettanto importante per comporre l'armonia delle pietanze.

Parigi. Con cartina Giorgia Piras

“Spiagge orlate di palme, una cucina piccante, giungle torride, città piene di vita, i fuochi d'artificio delle fiestas, la creatività di Frida Kahlo: il Messico evoca immagini molto diverse, ma sempre vivide. E la realtà è all'altezza delle aspettative". In questa guida: i siti archeologici; la cucina messicana; viaggiare con i bambini; paesaggi e natura.

Sushi Sashimi. L'arte della cucina giapponese EDT srl

THIS THIRD EDITION OF TENEUES' BESTSELLING COOL RESTAURANTS NEW YORK FEATURES 34 RESTAURANTS, HALF OF WHICH ARE NEW.

Tokyo Monogatari. Racconti di una città incredibile goWare

Sei affascinato dalla cultura giapponese? Vorresti conoscere e far tua l'arte culinaria del Sol Levante? Imparare a cucinare il vero Sushi ed il vero Ramen? Il Giappone con la sua storia, la sua cultura e il suo cibo ha sempre affascinato l'immaginario collettivo. Inoltre negli ultimi tempi la sua cucina, elegante e raffinata, è diventata fondamentale anche per noi occidentali. Tutti conoscete il ramen o il sushi, le pietanze più famose giapponesi, ma non sono le uniche bontà che questo meraviglioso paese offre!!!. Se vuoi scoprire anche tu tutti le prelibatezze del Sol Levante, allora Cucina Giapponese Washoku è il libro che fa per te!. Il ricettario, attraverso la storia di questo paese, le migliori tecniche di cucina e gli strumenti di lavoro che ogni cuoco nipponico che si rispetti deve possedere, vi guiderà ricetta dopo ricetta nel magico mondo culinario giapponese, trasformando anche te in un perfetto Ryourinin. Al suo interno troverete svariate tecniche, idee sfiziose e numerose ricette, accuratamente selezionate dall'autrice, che ti insegneranno tutti i segreti della cucina Washoku. CUCINA GIAPPONESE WASHOKU, di Nathalie Trevisan, è la guida perfetta per tutti coloro che vogliono immergersi in un nuovo mondo culinario e impararne tutti i segreti. Non preoccuparti, tutti possono apprendere l'arte del Washoku, sia chi è già un gran maestro ai fornelli, sia chi è alle prime armi e ha voglia di sperimentare, scoprire, reinventare piatti. Quindi, GAMBATTE! Acquistando questo libro scoprirai: ? Una guida dettagliata di facile lettura, che passo dopo passo ti accompagnerà alla creazione di piatti speciali e unici; ? Tutte le tecniche e i segreti della cucina Washoku provenienti direttamente dal Giappone; ? Gli strumenti da utilizzare e i consigli pratici su come usarli al meglio; ? Gli errori da non commettere assolutamente; ? Numerose ricette tra antipasti, primi, secondi e dessert; e molto, molto altro... La cucina giapponese ti stuzzica? Fai click su "Compra ora con 1-Click" e ricevi la tua copia **ADESSO!**>

La custode dei bambini morti Youcanprint

I giapponesi hanno sempre goduto dell'attenzione del mondo, tutto grazie alla loro invidiabile gamma tecnologica. E la loro cucina è un'altra area di grande ammirazione da parte di molti, ma non tutti hanno un'idea della creatività della dispensa. Bene, questo sta per cambiare perché sarai in tournée intorno a 100 piatti ramen giapponesi incredibili e facili da preparare a casa. Con questo, puoi finalmente chiudere gli occhi e goderti l'infinito aroma giapponese nell'aria. La cucina giapponese comprende principalmente i nutrimenti territoriali e convenzionali del Giappone, che sono stati sviluppati attraverso centinaia di anni di cambiamenti politici, monetari e sociali. La cucina abituale del Giappone dipende dal riso con zuppa di miso e piatti diversi; c'è un'accentuazione sugli ingredienti di stagione.

LIBRO DI CUCINA GIAPPONESE PER LA CUCINA DI TUTTI I GIORNI Amando Folliero

The definitive, home cooking recipe collection from one of the most respected and beloved culinary cultures Japan: The Cookbook has more than 400 sumptuous recipes by acclaimed food writer Nancy Singleton Hachisu. The iconic and regional traditions of Japan are organized by course and contain insightful notes alongside the recipes. The dishes - soups, noodles, rices, pickles, one-pots, sweets, and vegetables - are simple and elegant.

100 ricette tradizionali giapponesi con ingredienti semplici Independently Published

INTRODUZIONE I giapponesi hanno sempre goduto dell'attenzione del mondo, tutto grazie alla loro invidiabile gamma tecnologica. E la loro cucina è un'altra area di grande ammirazione da parte di molti, ma non tutti hanno un'idea della creatività della dispensa. Bene, questo sta per cambiare perché sarai in tournée intorno a 100 piatti ramen giapponesi incredibili e facili da preparare a casa. Con questo, puoi finalmente chiudere gli occhi e goderti l'infinito aroma giapponese nell'aria. La cucina giapponese comprende principalmente i

nutrimenti territoriali e convenzionali del Giappone, che sono stati sviluppati attraverso centinaia di anni di cambiamenti politici, monetari e sociali. La cucina abituale del Giappone dipende dal riso con zuppa di miso e piatti diversi; c'è un'accentuazione sugli ingredienti di stagione.

Un Viaggio Alla Scoperta Della Cucina Giapponese Mariagiovanna Boi

Piatto base in Giappone, il ramen è delizioso e poco costoso. Fatto con un brodo ricco e spaghetti teneri, il ramen è un piatto confortante che è facile da fare a casa. In questo libro di cucina splendidamente illustrato imparerete a fare i vostri noodles freschi. Imparerai a preparare diversi brodi e a preparare i classici topping del ramen come il chashu di maiale affettato o l'ajitama di uova. Un libro per gli amanti della cucina giapponese e un classico regalo per gli appassionati del Giappone.

Altro Che Sushi Giorgia Russo

Scopri i sapori della cucina giapponese, direttamente a casa tua. Giulia Milani ti guiderà nella realizzazione delle più famose ricette di questa fantastica cultura, unica al mondo. In questo libro scoprirai tutti i segreti e le tecniche dei migliori chef giapponesi per realizzare deliziose portate: antipasti, primi, secondi piatti e deliziosi dolci per sorprendere i tuoi ospiti.

Liquori fatti in casa EDT srl

Vuoi saperne di più della cultura giapponese e approfondire le tecniche culinarie del Sol Levante? Hai già assaggiato il sushi o il ramen e desideri replicare lo stesso sapore comodamente a casa? Chi è stato in un ristorante giapponese o chiunque abbia assaggiato del cibo giapponese lo sa: crea dipendenza! Lo stile culinario giapponese è sublime, gli ingredienti si mescolano tra loro e creano un sapore impareggiabile e assolutamente strepitoso. In questo libro ti presento quello che in Giappone viene chiamato washoku, o "l'armonia del cibo". Devi sapere che i giapponesi seguono cinque principi quando preparano le loro pietanze. Tali principi permettono di raggiungere l'equilibrio nutrizionale e l'armonia estetica durante i pasti: il principio dei cinque colori, dei cinque modi, dei cinque sapori, dei cinque sensi e il principio dei cinque punti di vista. Con l'acquisto di questo libro diventerai un maestro della cucina giapponese, più precisamente: ? Conoscerai i principali metodi di cottura giapponesi (troverai più di 20 pagine in cui imperai i metodi di taglio, di cottura nonché di decorazione del Sol Levante!); ? Imparerai a creare i famosi rotoli di sushi che avrai visto mille volte in televisione; ? Comincerai a famigliarizzare con la dispensa washoku che ho suddiviso per categorie (il capitolo 2 è interamente dedicato alla descrizione dei principali ingredienti giapponesi); ? Potrai preparare più di 100 ricette suddivise per categorie (22 ricette di base, 14 ricette di zuppe, 19 riguardanti il riso come ingrediente principale, 8 a base di noodle, più di 20 a base di verdure, 15 di pesce, 10 a base di carne e 10 ricette di dessert deliziosi!). Inoltre quasi ogni ricetta riporta delle curiosità sul Giappone o istruzioni dettagliate sui metodi di preparazione. Infine alcune ricette presentano delle varianti nel caso tu voglia utilizzare metodi tradizionali giapponesi o preferisca usare i moderni utensili di cucina. ? Otterrai un ricettario in omaggio! "Washoku" vuole essere la tua guida per un'esperienza culinaria senza precedenti: imparerai le tecniche più efficaci per creare deliziose pietanze giapponesi. I tuoi ospiti rimarranno a bocca aperta! Magnifici da vedere, divertenti da preparare e buonissimi da mangiare: impara oggi a cucinare i piatti della tradizione giapponese! Ora scrolla in alto e clicca su "acquista subito" per immergerti nel mondo della cucina nipponica! Guida Dettagliata e Illustrata Alle Ricette Newton Compton Editori

Recipes and stories to learn all about Japan’s food culture. Recipes, anecdotes, histories and stories, maps, techniques, stylings, utensils, native ingredients -- this is a colorful invitation to discover the look and aromas and flavors of Japan. How to make sushi? What is the traditional method of making miso soup? How do you make a full Japanese meal? What are the most frequently cooked dishes in the izakaya? How do you garnish and pack a bento box? Here are the answers in a charmingly, and beautifully, illustrated paperback book. From how to use Japanese knives, chopsticks and cooking vessels, to familiar and unusual seafood (and seaweed!), Japanese vegetables, fruits and soy, the illustrations are clear, atmospheric and empowering. The text runs from ingredients and places to buy them, to simple dishes and whole meals. The design is really fun, and this is a handbook every cook will want to own -- or give to friends and family.