

料理法



RICETTE GIAPPONESI IN 4 PASSI Piatti tradizionali in tempi record

Adrien Martin

illustrazioni di Adrien Martin

15 x 21 cm – broccura – collana Illustrati

142 pagine, illustrazioni a colori

€ 19,90 – ISBN 978 88 6753 407 4



9 788867 534074

Il Giappone, Paese del Sol Levante, ha sempre affascinato l'Occidente con la sua cultura e le sue tradizioni, così diverse da quelle a cui siamo abituati. Tra queste, la gastronomia e la cucina giapponesi sono con il tempo diventate di dominio pubblico e oggi è abbastanza facile trovare un locale che vi offra un viaggio culinario relativamente tradizionale.

Non sempre però si vuole uscire di casa e affidarsi ad altri per gustare le prelibatezze orientali. E non sempre si ha il tempo di cucinare da soli un piatto complesso che ha bisogno di ore per essere preparato. Allora come fare a ricreare i piatti della tradizione a casa in tempi record? Se a questa domanda non avete trovato ancora risposta, non vi preoccupate: questo libro fa al caso vostro!

Da zuppe sostanziose al sushi fino a dolci particolari, l'autore ha cercato, raccogliendo 40 ricette dolci e salate, di ricreare l'esperienza culinaria giapponese a 360 gradi, concentrandosi non solamente sui piatti più iconici e conosciuti ma anche su prelibatezze tradizionali magari più difficili da trovare in Occidente.

Queste ricette, divise per categorie, sono accompagnate da incredibili illustrazioni e da procedimenti chiari e lineari, che mostrano passo passo come ottenere un risultato ottimale, bilanciato nel gusto e nelle consistenze.

Fondamentali sono le sezioni di focus dove, oltre a un approfondimento sulla cultura giapponese, ci si concentra anche sulle origini di ogni piatto, sull'utilizzo di ingredienti chiave e sulle tecniche di preparazione.

A proposito di tecniche e ingredienti, questo piccolo volume presenta anche delle sezioni in cui vengono illustrati i 20 ingredienti base che vi serviranno per preparare il 99% dei piatti giapponesi, e i 15 utensili indispensabili utilizzati più di frequente nella gastronomia orientale. Preparate bacchette, fruste di bambù e cuociriso, tagliate le verdure a listarelle, scaldate il wok e marinate lo zenzero: queste pagine vi consentiranno di esplorare con facilità la ricchezza della gastronomia tradizionale giapponese e di viaggiare con le papille gustative verso est.

Quanto sarebbe bello raggiungere Tokyo in 15 minuti o meno? Con queste ricette potrete farlo tranquillamente!

