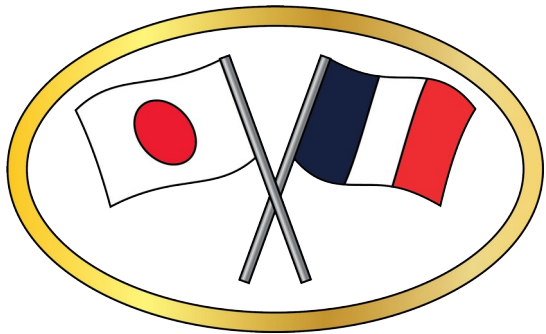


LA CULTURE JAPONNAISE

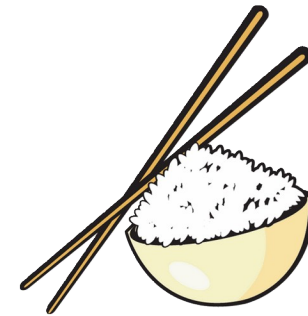


Leçon 2 : la cuisine japonaise



LA CUISINE JAPONAISE

- Les Japonais utilisent des baguettes
- Ils consomment beaucoup de riz
- La nourriture japonaise ne se limite pas aux sushis
- Et voici les nombreux plats que l'on trouve au Japon →



A black bento box is filled with a variety of Japanese dishes. The largest compartment contains white rice topped with black sesame seeds and a single cherry tomato. Other compartments include: a piece of fried fish with a slice of tomato and a dollop of sauce; spaghetti with a red tomato-based sauce; a small portion of pink pickled vegetables; a serving of steamed vegetables including broccoli and onions; a small portion of white pickled radish; a piece of fried chicken; a slice of carrot; and a piece of fried fish. A cup of brown tea sits to the left of the box, and a pair of chopsticks rests on a small white holder in the foreground.

- 

LES UDONS

- Pâtes de blé épaisses



LES SOBAS

- Pâtes de sarrasin

▪ *Les deux plats peuvent se consommer chaud ou froid*





LES RAMENS

- Ce sont des nouilles dans une soupe
 - Les recettes sont nombreuses et divergent selon les régions
- *Il y a plusieurs sortes de bouillon : sauce soja, miso, sel ...*



LES DONBURIS

- Ce sont des bols de riz recouverts souvent par de la viande

LE GYUDON

- Bœuf sur du riz



LE KATSUDON

- Porc pané sur du riz



LES FRITURES

LES KARAAGES

- Ce sont des nuggets de poulet à la sauce soja



LES TEMPURAS

- Ce sont des beignets de poisson, fruits de mer ou légumes



LES GRILLADES

LES YAKITORIS

- Ce sont des petites brochettes de viande, souvent du poulet



YAKINIKU

- Ce sont des barbecues où l'on fait principalement cuir des petits morceaux de viande



NIGIRI

(QUI TIENT DANS LA MAIN)

LES ONIGIRIS

- C'est une boulette de riz, généralement enveloppé d'une algue



LES SUSHIS, MAKIS, SASHIMIS

- Sashimi : lamelle de poisson cru
 - Sushi : riz couvert de sashimi
 - Maki : rouleau de riz





GYOZAS

- Ce sont les raviolis japonais qui se mangent trempés dans de la sauce soja et du vinaigre
- Ils peuvent être frits, pochés, cuit à la vapeur

Les Japonais utilisent ce terme pour désigner les « oreilles en chou-fleur »



LE MOCHI

- C'est de la pâte de riz gluant

ANKO



- C'est de la pâte de haricots rouges

- *Les pâtisseries sucrées accompagnent souvent le thé pour enlever son amertume*

LES DAIFUKUS



- C'est un dessert constitué de mochi, souvent fourré avec de l'anko





IZAKAYA

- C'est le lieu où l'on va pour consommer de l'alcool



LE NIHONSHU

- C'est le vin japonais que l'on appelle communément le saké

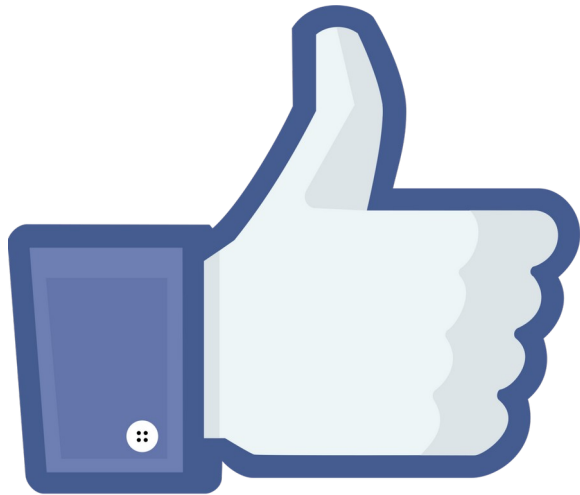


- Au Japon il y a des formules de boisson à volonté que l'on appelle nomihodai

En Japonais, le saké est le terme générique qui désigne les alcools



Tout a l'air très bon, mais
qu'est ce qui te fais envie ?



Laisse nous un petit commentaire !

