

Cucina Giapponese Di Casa Ediz Illustrata

Vuoi 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", apprenderei: 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 dei 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!

Tokyo non è solo tempili 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.

Beatrice muore a tredici anni in un incidente nella campagna umbra. Trent'anni dopo Alessio, suo padre, offre a Cristiana uno strano lavoro: fare da custode alla figlia, rimasta sola nel casale di famiglia. Cristiana accetta, e si ritrova immersa in un mondo favoloso e inquietante, in cui si affollano misteri, protagonisti e “fantasmi” del passato.Myrsine, una "governante" con poteri oscuri, aiuterà la donna a sciogliere le sue domande. Si può custodire e far rivivere ciò che è andato perduto per sempre?

"Il Giappone è un paese senza tempo, un luogo in cui tradizioni antichissime si fondono con la modernità, come se fosse la cosa più naturale del mondo" (Rebecca Milner, Autrice Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: alloggi tradizionali; visitare un onsen; per spendere bene; la geisha nella tradizione.

1000 Cibi da provare nella vita

WASHOKU. l'arte Della Cucina Del Sol Levante. Tecniche e Strumenti per Apprenderla. Contiene 100 RICETTE con Immagini a Colori

Sushi Sashimi. L'arte della cucina giapponese

Cucina giapponese di casa

La Cucina Giapponese

Le Ricette Giapponesi per Portare la Cucina Orientale a Casa Tua

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.

Siete in Giappone, e dopo aver preso tra le bacchette l'ennesimo nigiri e aver aggiunto del wasabi all'interno della salsa di soia, osservate davanti a voi il sushi chef scuotere contrariamente la testa. Avete già erroneamente usato il tovagliolo caldo che vi avevano offerto appena entrati, per pulirvi il viso, e solo ora avete capito di aver fatto molti altri errori all'interno di quel famoso ristorante sushi giapponese. Vi state chiedendo qual'e' il modo giusto per mangiare questo antico piatto? Per saperlo vi basterà semplicemente leggere questo libro! Il Sushi è una vera e propria forma d'arte, con alle spalle una lunga storia di cambiamento, non è solo un piatto delizioso ma è molto altro. Fresco e gustoso, è uno degli alimenti più sani che si possa trovare in quanto è a basso contenuto di grassi e ricco di vitamine. Esteticamente simile a un'opera d'arte, e formato da semplici ingredienti, è il simbolo per eccellenza dell'espressione giapponese della perfezione. Il sushi è composto da un insieme di varianti come: nigiri, rotoli maki e chirashi, ma se credete che questo piatto sia solo un'insieme di riso, aceto, zucchero, e pesce, vi state sbagliando. In questo libro potrete trovare : - L'Origine del sushi e la sua evoluzione - Informazioni sul mercato di Tsukiji - La descrizione di tutti i tipi di sushi - Come mangiare nella corretta maniera "giapponese" - Quali sono gli oggetti da utilizzare per crearlo. - Informazioni su alcuni degli chef più famosi del mondo - Tecniche di lavaggio del pesce - Deliziose ricette e foto di sushi - Pianificazione e preparazione di un pasto di sushi - e molti altri curiosi aneddoti. Direttamente dal Canale instagram Giapfood, Un libro sul Sushi diverso dagli altri, che saprà trasportarvi interamente nell'antica cultura culinaria Giapponese raccontando nelle sue pagine, tutto ciò di cui avrete bisogno di sapere su uno dei piatti più amati del mondo. Non vi rimane che cliccare " Compra Ora " e immergervi nella sue coinvolgenti e uniche pagine!

Many people are intimidated at the idea of cooking Japanese food at home. But in JapanEasy, Tim Anderson reveals that many Japanese recipes require no specialist ingredients at all, and can in fact be whipped up with products found at your local supermarket. In fact, there are only seven essential ingredients required for the whole book: soy sauce, mirin, rice vinegar, dashi, sake, miso and rice. You don't need any special equipment, either. No sushi mat? No problem - use just cling film and a tea towel! JapanEasy is designed to be an introduction to the world of Japanese cooking via some of its most accessible (but authentic) dishes. The recipes here do not 'cheat' in any way; there are no inadequate substitutions for obscure ingredients: this is the real deal. Tim starts with some basic sauces and marinades that any will easily 'Japanify' any meal, then moves onto favourites such as gyoza, sushi, yakitori, ramen and tempura, and introduces readers to new dishes they will love. Try your hand at a range of croquettes, sukiyaki and a Japanese 'carbonara' that will change your life. Recipes are clearly explained and rated according to difficulty, making them easy to follow and even easier to get right. If you are looking for fun, simple, relatively quick yet delicious Japanese dishes that you can actually make on a regular basis - the search stops here.

INTRODUZIONE 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.

Sillabario goloso

Il Giappone moderno

La bibbia dei sapori della decana del food writing americano

Un Viaggio Alla Scoperta Della Cucina Giapponese

JapanEasy

Scopri i sapori della cucina giapponese, direttamente a casa tua.Giulia Milani ti guider nella realizzazione delle pi famoso 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.

You love rice and need some inspiration to get cooking? This cook book covers the most popular rice dishes using a variety of grains and techniques along with some extra treats. When cooked correctly, rice on it's own can be delicious. Add good rice to your favourite main meal and it instantly becomes more interesting. This book is about making great, simple and tasty food with the help from a rice cooker but the recipes can be made using normal everyday tools in a kitchen such as pots and pans. We would, however, advise that to get the best from your rice and the recipes in this book, having a good rice cooker would be helpful. We take you on a journey through a world of flavours from Indian dals to spicy, sweet and savoury Thai dishes to Chinese favourites and the sushi shores of Japan. We explore Mexican and Brazilian dishes, some European favourites, Middle Eastern delights and everything in between. Along the way we give guidance, tips, tricks and information on how to pair dishes with rice, how to elevate rice to a higher level and explain how rice should be eaten! We include recipes for interesting desserts you can make in a rice cooker, yes desserts! Whilst rice cookers are very good at cooking rice (surprise!)the way that they operate means that they are also good at cooking specific key dishes that are more than just rice. We show how these can give variety to your cookery skills. Finally, we give interesting facts about rice, rice cookers, grain guides and other useful information to help you on your journey to a healthier way to eat! Are you ready to be part of our rice cooker revolution?

Avete voglia di scoprire il Giappone eterno?Siete tra coloro che provano un fascino irresistibile per l'Impero del Sol Levante?O vi piacerebbe scoprire il Giappone durante un prossimo viaggio? Sono le stesse ragioni che ci hanno spinto ad andare verso questa gente, dalla storia e dalle tradizioni affascinanti. Kyoto è la porta di ingresso privilegiata che vi permetter à di capire e apprezzare i giapponesi. Fate anche un salto nella piccola città à di Uji che ospita uno dei pi ù grandiosi templi dell'arcipelago giapponese. Siamo Cristina e Olivier Rebi è re. Viaggiamo per il mondo da quando siamo studenti e abbiamo finora visitato pi ù di 50 paesi. Amiamo trovare soluzioni per viaggi convenienti e per ottimizzare il nostro budget, per scoprire tesori nascosti durante il nostro soggiorno, proprio come voi! Siamo inoltre molto felici di offrirvi un corso UDEMY gratuito incluso nella vostra eGuide, con i nostri consigli e i trucchi per viaggiare senza spendere una fortuna. Preparare e vivi le vacanze ... diversamente! In definitiva, in questa innovativa eGuide Experience Voyage, che è un integratore vitaminico alle guide turistiche classiche, condividiamo con voi la nostra passione per i viaggi e la nostra scoperta di Kyoto e Uji, queste splendide città à che vi aiuteranno a capire e ad amare il Giappone. -:) Quindi, se non sapete dove trascorrere le vostre prossime vacanze, perch é non sfogliare questa guida? Con questa eGuide interattiva, usa il tuo tablet o smartphone senza una connessione Internet e sfoglia tutte le informazioni scegliendo tra i 3 metodi disponibili: Per sito: utilizza un display geografico "classico" con mappe ad alta risoluzionePer foto: scegli una delle centinaia di foto e "salta" nella sezione corrispondentePer affinità à o interesse: seleziona una delle icone tematiche e ottieni un elenco dei siti corrispondenti!Cosa otterrai con questa guida elettronica di viaggio?+ di 30 foto2 sezioni turisticheDiverse proposte di itinerari per ottimizzare la vostra visita a Kyoto e vedere quante pi ù cose possibile, a seconda dei vostri desideri e del vostro tempomappe pre-scaricatebudget ridotto specialeviaggio testato e convalidatouna sezione di gastronomia per cucinare a casa le buone ricette localiun piccolo lessico per poter comunicare Bene, ora basta chiacchiere. Che l ' avventura abbia inizio! Cordiali saluti, Cristina & Olivier Rebiere

Ricette facili e veloci per realizzare passo dopo passo il sushi perfetto direttamente nella tua cucina! Tutto quello che volevi sapere sul sushi e non hai mai osato chiedere! Che meraviglia il sushi! Una delizia per gli occhi e per il palato. Staresti ore a guardare gli chef nei ristoranti giapponesi muoversi con gesti precisi per comporre piatti irresistibili. Finora hai pensato di poterlo ordinare soltanto nei take away perch é è troppo impegnativo da preparare in casa? Sbagliato! Questo libro ti far à cambiare idea. Yuki Gomi ti guider à passo passo in cucina, per insegnarti tutti i segreti e i trucchi per cucinare deliziosi hosomaki, futomaki, temaki, sashimi e molto altro ancora. Come cuocere il riso alla perfezione affettare il pesce a regola d ' arte, sminuzzare le verdure e abbinarle tra loro, come arrotolare con semplicità à i roll e disporre gli ingredienti con grazia. Riccamente illustrato, arricchito da meravigliose illustrazioni, con le ricette tradizionali e alcune proposte innovative spiegate in dettagliati tutorial, Sushi a casa mia è la guida definitiva per realizzare il sushi perfetto.Yuki Gomichef giapponese, ha insegnato a migliaia di persone come fare il sushi da s é . Dopo aver studiato a Le Cordon Bleu a Chicago, ha fatto pratica con un maestro chef di noodle, quindi si è trasferita a Londra dove ha formato delle classi di cucina giapponese. Sushi a casa mia è il suo primo libro.

Giappone

The Greedy Panda Cookbook

Essential Rice Cooker Recipes For Rice Cooker Enthusiasts

Ricette Dal Giappone

Tokyo Monogatari. Racconti di una città à incredibile

CLASSICO RAMEN GIAPPONESE A CASA

“Il Giappone è un paese in cui è fiorita una civiltà unica che oggi prospera in un delizioso contrasto fra tradizione e modernità” Chris Rowthorn, Autore Lonely Planet. Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi.

Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. Cucina, sci, onsen e altro. Consigli per il primo viaggio, consigli per spendere poco, il meglio in 3D a colori. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Tokyo, Monte Fuji e dintorni di Tokyo, Alpi Giapponesi e Honsho centrale, Kyoto, Kansai, Hiroshima e Honsho occidentale, Sapporo e Hokkaido, Shikoku, Kyosho, Conoscere il Giappone.

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.

Nel paese che vanta il maggior numero di siti UNESCO al mondo, la Lombardia è la regione che ne ha di più: la sua mirabile stratificazione culturale, le tante tracce del passato miste a un presente che guarda al futuro ne fanno una destinazione tutt'altro che secondaria.

In questa guida: storia e cultura; enogastronomia; ambiente; itinerario cicloturistico lungo il Po.

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.

La custode dei bambini morti

Tecniche e Strumenti per Realizzare 100 Ricette Secondo l'arte Della Cucina Giapponese Tradizionale

Semplici Ricette Di Cibo Giapponese

L'armonia culinaria giapponese a casa tua. Impara le migliori idee, tecniche e ricette della cucina del Sol Levante

Il libro del ramen

La cucina di casa del Gambero Rosso. Le 1000 ricette

Laura Grandi e Stefano Tettamanti compongono un menu di piatti e letture che attraversa l'arco della giornata. Si compie un viaggio concreto e fantastico e si scopre, con emozione, che per sperimentare piaceri profondi, per nutrirsi e saziarsi, può essere sufficiente aprire un libro e mettersi a leggerlo.

Cucina giapponese di casaCucina GIAPPONESEWASHOKU. l'arte Della Cucina Del Sol Levante. Tecniche e Strumenti per Apprenderla. Contiene 100 RICETTE con Immagini a Colori

C'è una radio che non ha bisogno di microfoni, frequenze e studi di registrazione perché va in onda soltanto nell'immaginazione di chi l'ascolta. Il suo speaker è «il superlogorroico dalla lingua sciolta» DJ Ark che trasmette dalla cima di una cryptomeria. DJ Ark ha la netta sensazione di trovarsi impigliato tra i rami di quella pianta da un bel pezzo, ma ha un vago ricordo di ciò che gli è accaduto. Ricorda soltanto di aver sentito uno strattone improvviso e di essere stato allontanato a decine di metri dal suolo da una forza improvvisa. Certo, sa di avere trentotto anni, un passato senza gloria da musicista rock e da manager musicale, una moglie dolcissima di nome Misato e un figlio, So – suke, che studia negli Stati Uniti; ma, per quanto si sforzi, non riesce a trovare una spiegazione razionale che chiarisca il motivo per cui si trovi lassù, tra i rami alti di quella pianta, come fosse il monaco buddhista Ro – ben che, secondo la leggenda, fu preso da un'aquila quando era ancora in fasce e lasciato, appunto, in cima a una cryptomeria. In ogni caso fa davvero freddo da quelle parti e a DJ Ark non resta che trasmettere musica a tutto spiano, dai Monkees a Bob Geldof, a Jobim, e lanciare nell'etere una quantità esorbitante di argomenti, sovraccarico com'è, come un camion sferragliante che traballa a destra e a manca. Una valanga di chiamate lo raggiunge dai luoghi più impensati. E, tra queste, un giorno, la chiamata dell'anziano signor K'i'ichi che con voce debole gli rivela che lui, DJ Ark, e tutti quelli che ascoltano la sua radio, sono anime di defunti che continuano ad aggirarsi in questo mondo dopo che la terra ha tremato violentemente e l'onda dello tsunami li ha travolti e uccisi. Davvero, però, solo anime erranti ascoltano DJ Ark? Il giovane scrittore S, giunto come volontario a Fukushima, non è forse vivo e vegeto e non chiederà forse a DJ Ark di trasmettere una magnifica canzone di salvezza per tutti gli uomini e le donne che soffrono nel dolore? Ritenuto «uno dei migliori romanzi giapponesi dell'ultimo decennio» (Itō– Ujitaka), vincitore del premio Noma, Radio Imagination è una storia sorprendente e toccante in cui i fantasmi delle vittime della più grande tragedia del Giappone moderno

bisbigliano al cuore dei sopravvissuti. Nelle sue pagine, Seiko– Ito – mostra una visionarietà e una potenza espressiva di cui soltanto Haruki Murakami e Natsuo Kirino hanno dato sfoggio nella letteratura nipponica contemporanea. «Una grande opera dei nostri tempi in cui la voce dell'autore si trasforma in arte pura».
Shimizu Yoshinori «Una situazione assurda e pazzesca evoca il senso del reale più della realtà stessa. Questa è la forza della letteratura, e Radio Imagination è senza alcun dubbio un vero capolavoro!»
Mainichi shinbun «Questo romanzo esprime con forza notevole ed estrema originalità l’umore della nostra epoca lacerata dalla continua alternanza di ottimismo e pessimismo».
Asahi shinbun “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.

An Illustrated Guide

Cuciniamo giapponese

La cucina della capra

Classic and Modern Japanese Recipes to Cook at Home

Il crisantemo e la spada. Modelli di cultura giapponese

Dalle Origini Del Sushi Ad Oggi, Tecniche e Ricette per Portare I Sapori Orientali a Casa Tua!

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 MESHI (SHARI)- MAKIZUSHI- TEMAKIZUSHI- INARIZUSHI- CHIRASHIZUSHI- OSHIZUSHI- BARAZUSHI- MAKI-ZUSHI- UTENSILI INDISPENSABILI PER CUCINARE IL SUSHIIL BENTO IN 11 VARIANTI

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.

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

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 imparerai 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!

Ramen Cucina Giapponese a Casa

Messico

Ricettario Di Ramen, Fai I Tuoi Spaghetti e I Tuoi Brodi per Comporre il Tuo Ramen Ideale Condito con una Fetta Di Chashu e un Uovo Morbido con Soia

Sushi a casa mia

Cucina Giapponese Washoku

Altro Che Sushi

Gustose e semplici ricette per rimanere in forma e vivere a lungo e in salute Cucinare giapponese si può! Ricette per tutti, facili da preparare a casa Sono sempre di più gli appassionati di cucina giapponese. Ma quasi tutti pensano di poterla gustare soltanto al ristorante, convinti che sia troppo complicato prepararla a casa. Amy Kaneko, un'americana sposata con un giapponese, sfata invece questo mito: cucinare giapponese si può! È possibile cimentarsi con sushi, ramen o pesce crudo, utilizzando ingredienti facili da trovare e strumenti familiari, per realizzare del vero cibo giapponese dal sapore autentico e delizioso. Amy porta la sua esperienza dentro le nostre cucine: dai piatti giapponesi per eccellenza, come gyoza e tempura, a quelli Yoshuko, influenzati dalla tradizione occidentale, come il riso al curry, o l'omu rice, una frittata con ripieno di riso fritto con pollo e pomodoro. Ma non mancano capitoli dedicati a tofu, uova, verdure, pesce, molluschi e carne. E, naturalmente, ai noodles di riso. Una varietà di piatti non difficili da realizzare, alcuni dei quali molto apprezzati anche dai bambini! Amy Kanekoha vissuto due anni in Giappone insieme al marito. Guidata dalla suocera e dagli amici di famiglia, Kaneko, che si è occupata di libri di cucina per oltre vent'anni, ha deciso di condividere ciò che ha imparato per far conoscere la cucina giapponese. Ha vissuto a Tokyo, New York e San Francisco e attualmente vive a Boulder, in Colorado.

Oltre 40 ricette semplici e alla portata di tutti per gustare l'autentica cucina giapponese di casa. Dai donburi ai ramen, tante idee per realizzare piatti gustosi dalla tradizione giapponese, ma anche consigli su come personalizzare le ricette e sostituire gli ingredienti difficili da trovare.

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.

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 Deliziose E Saporite

Consigli e tecniche per gustare oltre 100 ricette ispirate all'arte della cucina giapponese

Milano e Lombardia

La Bibbia del Cibo Giapponese

Scoprite la capitale culturale del Giappone e la storia dell'Impero del Sol Levante!

Le cucine del mondo

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 conoscono 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!>

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'immane 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!

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

INTRODUZIONE 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 100 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.

Japanese Cuisine

Miami e le Keys. Con cartina

Radio Imagination

viaggio ...

Cucina GIAPPONESE

Cool Restaurants New York

"Il Giappone è un paese senza tempo, un luogo in cui tradizioni antichissime si fondono con la modernità, come se ciò fosse la cosa più naturale del mondo." Esperienze straordinarie: foto suggerite, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio.

Il ramen è uno dei piatti più identificativi della cucina giapponese, elemento gastronomico che esprime la cultura popolare e locale. 30 ricette originali di Ramen Expo + 30 ricette di 3 Ramenya italiane e ancora storia e cultura, preparazioni di base: un libro unico nel suo genere. Il Giappone in una ciotola, il vero soul food giapponese. Tare salsa base, può essere fatta con ingredienti vari, tra cui salsa di soia e sale. Brodo miso, shio (sale), shōyu (soia), tonkotsu (ossa di maiale), toripaitan (brodo bianco fatto col pollo)... brodi misti. Men tagliatelle di farina di frumento. Guarnizione alga nori, chashū (maiale o pollo arrosto), naruto, mais, karamiso, ajitama (uovo bollito con marinatura), germogli di bambù, cipollotto...

Il Mondo Degli Ebook Presenta 'Manuale Di Cucina Giapponese'

Guida Dettagliata e Illustrata Alle Ricette

Japan: The Cookbook

100 ricette tradizionali giapponesi con ingredienti semplici

L' Arte Della Cucina Giapponese

Kyoto e Uji