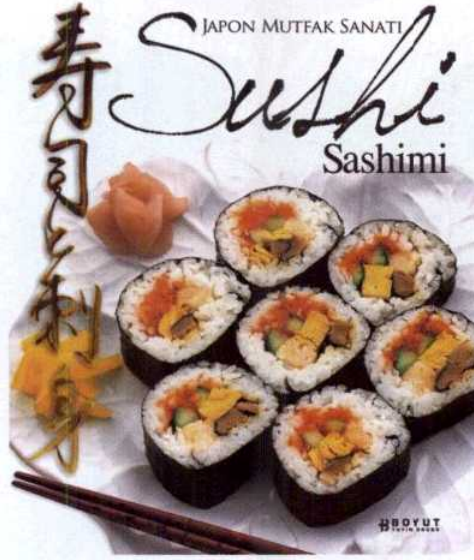


Japon Mutfak Sanatı Sushi Sashimi

Rosalba Gioffire / Kuroda Keisuke, Boyut Yayıncılık, 87 sayfa

Türkiye'nin, özellikle de büyük şehirlerin farklı dünya mutfaklarıyla tanışmaya başlaması ile birlikte, Japon mutfağına özgü suşi bunlar arasında öne çıktı. Japon mutfağında yemeklerin çoğu özen istiyor ve uzun uğraşlar sonucunda ortaya çıkıyor. Yemeklerde tabakların boyutları, yemeğin renkleri, diziliş şekilleri çok büyük önem taşıyor.

Japonya'da suşi ustası olmak isteyen biri dört yıl boyunca bıçağa bile dokunmadan ustayı izliyor, sadece temizlik ve bulaşık işleri yapıyor. Tecrübe zamanla ve sabır göstererek kazanılıyor. Japon mutfak kültürünü yansıtan Japon Mutfak Sanatı Sushi Sashimi kitabını okuduğunuzda belki suşi ustası olamayacaksınız, ama bu kültürün kapılarını aralamış olacaksınız. Japon mutfak kültürünü yansıtan masa düzenlemeleri, yemeklerin yapılış şekilleri kitabın konuları arasında yer alıyor.



Türk mutfağından çok farklı olan Japon mutfak kültürünü ve yemeklerini öğrenmek hoş bir fikir olabilir. Deniz mahsulleri ve toprakta yetişen ürünlerin birleşiminden oluşan yemeklerin size farklı bir deneyim sunacağını söyleyebiliriz. Kitabı okuduğunuzda Budizm'in etkilediği Japon mutfak kültürünün doğa ile doğrudan ve güçlü ilişkisine tanıklık edeceksiniz.