

GUIA SUSHI BAR

Es un lugar típico de origen Japonés, donde todo es hecho de manera Tradicional, hecho a mano, basado en arroz, aderezado con vinagre de arroz y alga kombu, combinado con otros ingredientes como pescados y mariscos frescos de la más alta calidad, traídos la mayoría de Japón. Manejamos los Nigiris, Sashimis, Uramaki y Hosomaki, siendo los más reconocidos de la Gastronomía Japonesa y de los más populares internacionalmente.

GLOSARIO DE TERMINOS

WASABI: Es un tipo de rábano, bastante picante, por cierto, que se tritura hasta hacer una pasta. Es una raíz que crece en agua y no en tierra, crece naturalmente a las orillas de los riachuelos de las montañas en la región de la península de IZU de la prefectura de SHIZUOKA Japón, donde existen grandes cantidades de agua fría y limpia para crecer, por lo que la mayoría de plantaciones se encuentran sobre ríos y arroyos, haciendo que un flujo constante pero no demasiado fuerte de agua pase bajo las plantas. «Es una raíz que no se ha logrado cultivar fuera de Japón»

JENGIBRE: En Japones **El GARI** es jengibre encurtido en vinagre con un poco de azúcar. Se usa para limpiar el paladar cuando vamos a pasar de un tipo de sushi a otro.

PONZU: salsa elaborada con «mirin» (vino de arroz), «komezu» (vinagre de arroz), virutas de «katsuobushi» (atún seco, fermentado y ahumado) y alga «konbu» hervida a fuego lento.

SOJA: Se cultiva por sus semillas, de contenido medio en aceite (véase Planta oleaginosa) y alto en proteína.

SASHIMI: el Sashimi, que consiste exclusivamente en pescado crudo, delicadamente cortado y muy bien presentado.

NIGIRI: Las bolitas de arroz con una tira de pescado encima se llaman NIGIRI sushi. La palabra nigiri en japonés significa puño en clara referencia a la manera de producir dichas bolas de arroz y a su tamaño y forma, parecido al contenido de un puño.

HASHI: palillos sushi.

MORIAWASE: El término japonés «moriawase» viene a significar algo así como *surtido*. En la carta de muchos restaurantes es habitual encontrar «sushi moriawase» o «nigiri moriawase» que, respectivamente, sería un plato con una combinación de sushi o de nigiri, cuya confección queda en manos del chef. El término japonés «moriawase» viene a significar algo así como *surtido*.

NORI: Alga con la que se envuelve el sushi. Las láminas de nori se elaboran cortando las algas en tiras y secándolas mediante un proceso parecido al del papel.

TIPOS DE ROLLS

URAMAKI: Este es el que en su parte exterior va arroz u otro ingrediente que no sea el nori.

MAKIMONO: Es el maki más habitual. Es cilíndrico, lleva el alga nori en la parte exterior. Es la forma del famosísimo California maki, por dar un ejemplo.

URAMAKI: la particularidad de este tipo de maki es que el nori recubre los ingredientes y el arroz va por fuera.

HOSOMAKI: Suele llevar un sólo ingrediente.

FUTOMAKI: son unos rollos de gran diámetro y y que llevan una gran variedad de ingredientes en su interior.

TEMAKI. Muy conocido por su original forma cónica.

USUZUKURI: es un tipo de corte de sashimi, pero muy delgado hasta llega a ser casi transparente.

TIPOS DE PESCADO

- Salmon
- Atún: akami(lomo/parte menos grasa)
Chutoro(parte medio grasa)
O toro - toro(parte mas grasa/ventresca)
- Besugo/Sea brea
- Hamchi/kampachi
- Pargo/snapper (red-thai)
- Caballa/mackarel
- Lenguado/Sole
- Viera/scallop
- Pulpo/octopus
- Calamar/squid
- Anguila (agua salada - dulce)/ eel
- Cangrejo/crab
- Gambas/shrimp
- ikura
- tobiko
- erizo/uni
- tamago (tortilla japonesa)