

Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider

Tengo entendido que la cocina japonesa es un fiel reflejo de una civilización con más de dos mil años de tradición, en conclusión la cocina japonesa es la más gastronómica y refinada del lejano oriente.



Historieta Tipo Slider

Es verdad, Occidente siempre se ha sentido atraído por esta cultura oriental y se ha quedado fascinado ante los misterios de la cultura japonesa y los valores de su origen.

Al mismo tiempo, cuanto más se conoce y se adentra en los valores culturales, el comensal queda más sorprendido y maravillado.



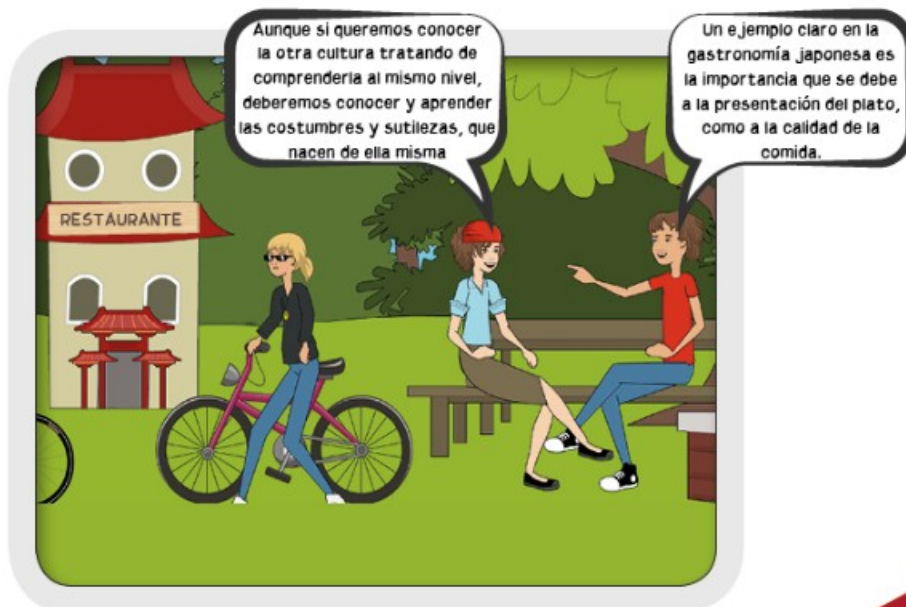
Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider



Historieta Tipo Slider

También que hacia el siglo 5 d. C. la religión en Japón que predominaba era el Budismo y el Shintoismo. Ello contribuyó a que la población japonesa no acostumbrara a comer carne, ya que en la religión budista la vaca es un animal sagrado.



Historieta Tipo Slider

No obstante, muchos de nosotros nos preguntamos por qué en Japón hay platos de carne tan reconocidos como el suhhi, suki-yaki o teppanyaki

Je, je, je Tienes que leer un poco de su historia. La respuesta es que estos platos son invenciones culinarias tras la Restauración Meiji [1868], cuando el régimen del Shogun vio su fin



Historieta Tipo Slider

Ya recuerdo, el guía nos habló de ello y que a partir de este momento, Japón abrió sus puertas al exterior y finalizó el aislamiento nacional tras dos siglos incommunicados. Fue en este momento cuando comenzó a darse a conocer la cultura japonesa.



Historieta Tipo Slider

Debido a que Japón es un archipiélago, cabe destacar que está influenciado por el mar, y tal ha sido esta influencia, que ha contribuido a la pasión por los pescados frescos, los cuales se llegan a comer crudos.



Historieta Tipo Slider

