

JAPÓN - COMIDA

- Butaman (豚まん): bollo chino al vapor relleno de carne de cerdo y verduras.



- Fugu (河豚):
 - o Pez globo.
 - o Es conocido mundialmente por su reputación: al contener una toxina mortal (¡y sin que haya antídoto!), comerlo es toda una experiencia.
- Gyoza: empanadillas de estilo japonés, fritas o al vapor.
- Gyudon o Gyu - don:
 - o Cuenco de arroz con ternera y cebolla.
 - o Muy típico en algunas cadenas de 24h.
- Horumon-yaki: casquería a la plancha. (Vísceras) **OJO**
- Kaitenzushi, o sushi en cinta transportadora (回転寿司):
 - o Forma más barata de comer sushi en Japón. La calidad no es igual que cuando vamos a otros restaurantes sin cinta transportadora.
 - o Por la cinta transportadora veremos circular platos con diversas piezas de sushi, de las que tomaremos las que deseemos. Luego, en función del color del plato, pagaremos a la salida, ya que ciertas piezas de sushi son mucho más caras que otras.
- Kani (蟹) → Cangrejo: lo preparan de muchísimas formas, desde en sushi hasta a la parrilla.
- Karaage (から揚げ): pollo frito marinado en soja y jengibre al estilo japonés.
- Karê:
 - o Curry japonés.
 - o Es diferente a lo que nos suelen servir como curry en otros lugares: es un estofado de verduras y carne que llevan dicha especia.
 - o Se sirve con arroz y a veces puede venir acompañado del filete empanado de cerdo (Tonkatsu): en ese caso se llama Katsukarê.
- Katsudon:
 - o Filete de cerdo empanado (Tonkatsu), huevo revuelto y cebolla.
 - o El filete de cerdo como tal (Tonkatsu) también se sirve solo acompañado de una salsa "Tonkatsu" muy parecida a la salsa Worcestershire.

- Kitsune Udon (狐うどん): cuenco de fideos udon con una pieza de tofu frito aburaage hervido en una salsa dulzona.



- Kushiage (串揚げ) o Kushikatsu: brochetas empanadas y fritas.



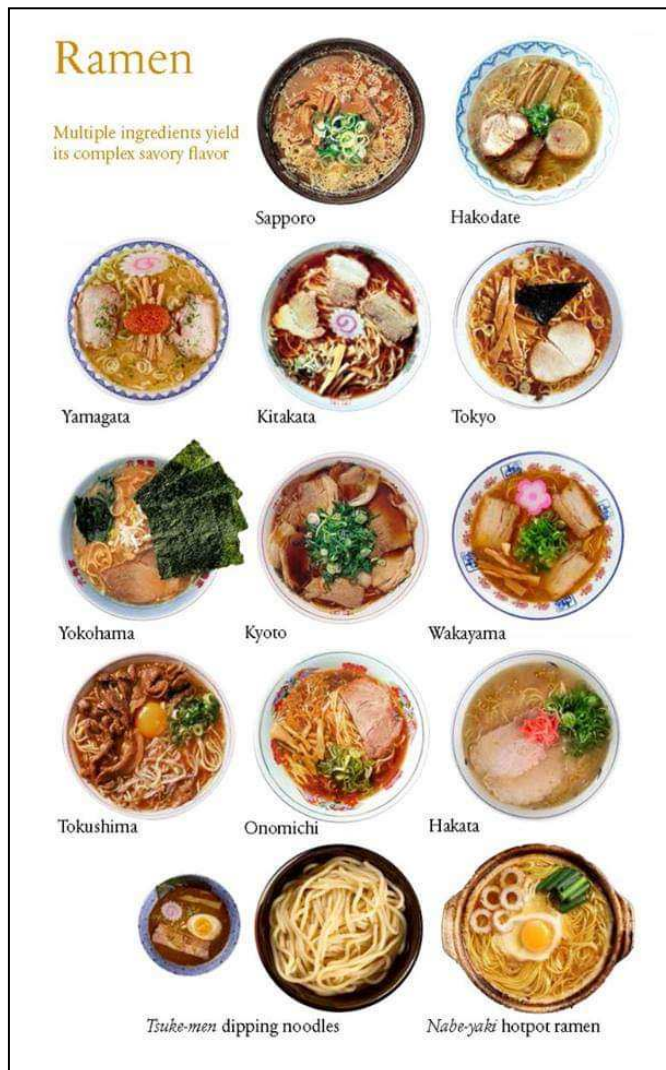
- Matcha (抹茶): té verde japonés.
- Nabe (鍋): significa olla en japonés y hace referencia al tipo de comida cocinada en este recipiente. Es una especie de guiso al que se añaden ingredientes al gusto.
- Negiyaki (ネギ焼き):
 - o Preparación parecida al okonomiyaki pero que usa negi, es decir, cebollino (y no se le añade repollo ni otros rellenos).
 - o Restaurantes especializados: cualquiera de los locales de la cadena Negiyaki Yamamoto.
- Oyakodon u Oyako - don: cuenco de arroz con pollo, huevo revuelto y cebolla.
- Okonomiyaki (お好み焼き):
 - o La llamada pizza o tortilla japonesa, porque suele llevar una capa de huevo tipo tortilla en la base.
 - o Hay infinidad de sitios donde probarlo y de variedades.
 - o Su significado es “cocinado a su gusto”, porque en muchos restaurantes de okonomiyaki, el plato se cocina directamente en la mesa, sobre las planchas que hay incorporadas en cada una de ellas.

- La base suele ser col cortada en juliana, brotes de soja, huevo y otros ingredientes al gusto (fideos, panceta, marisco, setas etc...) que se hace en una plancha.

- Onigirazu y Onigiri: especie de sándwiches hechos con arroz en vez de con pan. En el onigiri hay una mayor proporción de arroz.



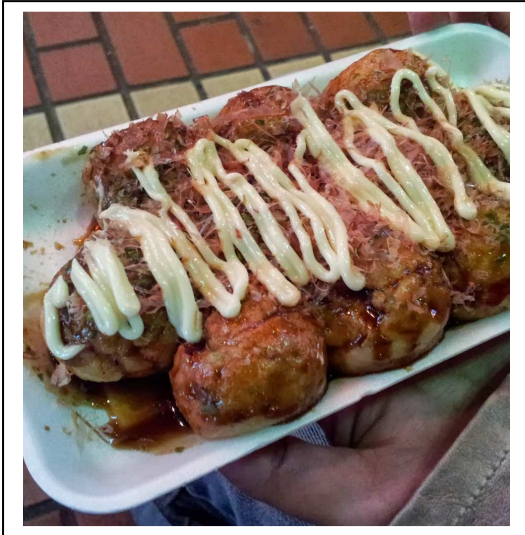
- Ramen:
 - Versión japonesa de la sopa de fideos chinos.
 - Aunque hay muchos tipos, no suelen faltar algunas verduras y lomo de cerdo,



- Sake (酒): aunque en occidente la palabra hace referencia al licor de arroz típico de Japón, en Japón hace referencia a cualquier tipo de bebida alcohólica.
- Sopa de miso (味噌汁): sopa de miso o de pasta preparada a partir de la soja disuelta en dashi o caldo de pescado. Otros ingredientes comunes son el tofu y el alga wakame.
- Tamagoyaki o dashi-maki tamago:
 - o Tortilla japonesa enrollada: gruesa, de sabor dulzón gracias a la mezcla del huevo con caldo dashi, azúcar, sal y salsa de soja.
 - o Junto con el arroz blanco y la sopa de miso, es uno de los platos básicos del desayuno tradicional japonés.
- Tako Tamago (タコ卵):
 - o Literalmente “huevo de pulpo”.
 - o Es una brocheta de un pequeño pulpo glaseado y hecho a la parrilla cuya cabeza está rellena con un huevo de codorniz.



- Takoyaki (たこ焼き - Tako = pulpo):
 - o Buñuelos salados rellenos de pulpo o takoyaki.
 - o Suelen echarle salsa Tonkatsu y mayonesa por encima.



- Tendon o Ten - don: cuenco de arroz con tempura (rebozados) de verduras y / o pescado.
- Tonkatsu: chuleta de cerdo o bistecs de diferentes calidades, rebozados y con salsa tonkotsu, un tipo barbacoa.
- Tsukune (つくね):
 - o Brochetas.
 - o En Osaka la brocheta más popular es la de tsukune, una albóndiga de carne de pollo a la parrilla rellena de queso que se come con huevo crudo y una salsa de soja dulce.



- Yakiniku (焼き肉): carne adobada a la parrilla al estilo coreano.
- Yakisobas: fideos salteados con diferentes verduras.
- Yakitori:
 - o El Yakitori normal es la brocheta de pollo.
 - o Aparte de carne de pollo y verduras, pueden hacerlas de hígado, cartílago, tripa... Si no os gusta probar ese tipo de “partes” animales, pedid “Tori niku” (carne de pollo), pero por nuestra experiencia, por norma ya suelen ofrecerte el Yakitori normal. **OJO**

- Udon: sopa de fideos similar al ramen, pero con fideos más gruesos.
- Varios:
 - o Deliciosos:

