

7 Especialidades que encontrarás en un Restaurante de comida japonesa

Cuando pensamos en comer sushi o ramen, no dudamos en recurrir a un buen **Restaurante de comida japonesa**. Sin embargo, Japón tiene una cocina única, variada e increíble, que va más allá de servir pescado, mariscos y arroz.

Te ayudaremos a tener una visión más amplia de la cultura gastronómica japonesa, para que no pierdas la oportunidad de saborear los mejores platillos del arte culinario japonés.

Viajarás a Japón a través de tu paladar. Lo único que tienes que hacer probar las especialidades más exóticas de la cocina japonesa. Prepárate aquí te daremos algunas recomendaciones culinarias japonesas.

Si vas a un restaurante de comida japonesa, degústate con los mejores sabores del arte culinario japonés

En las ciudades Cosmopolitan como Ciudad de México, Monterrey o Guadalajara; así como en las mejores islas paradisíacas de Cancún México, Playa del Carmen, Los Cabos, o Riviera Maya, no debes dejar de degustar las delicias de un Restaurante de comida japonesa.

En los restaurantes de comida japonesa, es común que encuentres que los platos sean servidos en porciones pequeñas y con sorprendentes presentaciones. Los asiáticos japoneses suelen cuidar siempre el estilo y la [higiene](#) de sus platos.

Degustarse un exquisito platillo japonés. Una experiencia que ningún turista, vacacionista o degustador de la buena comida, debería dejar de experimentar.

Para ti, si eres amante de la comida japonesa, hemos preparado una lista de las 7 especialidades asiáticas más exóticas que te harán sentir a Japón en tu paladar.

¿Estás buscando empleo en Restaurante? Visítanos

1- Sushi

El primero plato japonés, es el Sushi, la comida más emblemática de la cultura gastronómica japonesa.



El sushi es un plato muy famoso en todo el mundo. Se prepara con un trozo de arroz sazonado en una mezcla de vinagre (azúcar y sal) junto a otros ingredientes como pescados, verduras y algas marinas.

La preparación de esta comida es muy variada y dependiendo de la forma y de los ingredientes que se utilicen, el sushi puede ser: Nigiri sushi, Maki sushi, Maki sushi, Oshi sushi, Temaki sushi, etc.

Los japoneses sirven el Sushi utilizando palillos para coger los trozos de sushi y bañarlos en salsa de soja o wasabi, o en ambos, de acuerdo con tus preferencias. Este platillo, es verdaderamente, una explosión de sabores en el paladar.

2- Sashimi



El sashimi, otra comida alegórica del Japón. Es un platillo preparado con pescado o marisco crudo puesto en la mesa bañado en salsa de soja y wasabi, un condimento japonés distinguido por su sabor picante.

Por lo general, este platillo viene acompañado con rebanadas de rábano.

Para preparar esta comida es necesario tener una habilidad para picar perfectamente el pescado. Los orientales suelen tener una destreza única para elaborar cortes artísticos perfectos.

Este plato permite jugar con la imaginación. Da cabida para utilizar variedades de mariscos o pescados. Se puede realizar con láminas de rape, salmón, lubina, entre otros.

3- Ramen



Otra opción también típica y emblemática de la gastronomía japonesa, es la preparación del muy popular Ramen. Un plato típico para disfrutar del sabor oriental que te cautivará el paladar de una manera muy especial.

El Ramen es una mezcla de fideos de trigo puesta en una salsa de soja o sopa de miso mezclada y otros ingredientes. Por lo general se le agrega cebolla verde, huevo, lonjas de cerdo y algas.

Lo más especial que tiene esta preparación, es la sopa, la que varía mucho de acuerdo con el toque de cada Restaurante de comida japonesa.

La manera de preparar el cerdo al estilo japonés hace que este plato sea inigualable. El sabor de este platillo es tan único que, con tan sólo un tazón de ramen y un buen acompañamiento, te aseguramos que quedarás totalmente satisfecho.

4- Tempura

La tempura se considera más un aperitivo que un plato. Se elabora básicamente a partir de mariscos y verduras rebozados y fritos, condimentados con una salsa hecha con salsa de soja, jengibre y azúcar.



También se puede encontrar tempura preparada a base de aves y peces. El tamaño de la pieza debe poder comerse de una sola vez e incluso cuando se fría.

Una mezcla de deliciosos sabores: consomé, sake dulce, salsa de soja, jengibre, rábano y especias, caracterizan a este delicioso plato oriental servido en una salsa de Tetsuyu que hace de esta comida un auténtico manjar japonés.

Lo que mucha gente no sabe es que la tempura es en realidad un plato clásico portugués traído y hecho famoso por Japón.

5- Kare raisu (arroz con curry)



Este es un plato muy simple pero delicioso que se puede encontrar en cualquier Restaurant de comida japonesa.

Este es el plato preferido de los niños japoneses. El Kare raisu es arroz con curry, con un sabor muy diferente arroz que preparan en la India.

Si deseas preparar el curry japonés, utiliza una variedad de carnes y verduras. Las carnes pueden ser de [pollo](#), de cerdo, ternera e incluso de pato.

En cuanto a las verduras puedes añadir: cebollas, zanahorias y papas.

6- Okonomiyaki



Literalmente significa 'a la parrilla como te gusta'. Esta magnífica y sabrosa versión japonesa de panqueca es una mezcla preparada con harina, huevo y ñame.

Y tal como su nombre lo dice, puedes añadir lo que desee. Los ingredientes más comunes son cebolla verde, camarones, carne de res, vegetales, calamares, mochi y queso.

Algo muy particular y propio de la cocina oriental es que, en muchos restaurantes típicos, se cocina sobre una mesa preparada con hornillas, en donde se invita a los comensales a participar de la preparación del plato.

El Okonomiyaki se cocina en una plancha y se invita a los clientes a su preparación, lo que hace del ambiente un espacio para la diversión y atracción de todos los presentes.

7- Shabu Shabu



Shabu-shabu, una comida que se prepara haciendo un guiso que puede ser de carne de res, cerdo, pollo y camarones acompañado de verduras como: berro, shinkiku, acelga, ajo,

cebollino, moyashi, entre otros. También se usan hongos (shiitake y shimeji) y otros (udon, konnyaku, kamaboku, etc.).

Los ingredientes son cocinados rápidamente en un caldo de res. Este caldo se prepara horas antes de la elaboración del plato principal, ya que son hervidos en agua: el cerdo, las algas y el champiñón. A este caldo no se le agrega ningún condimento

Este caldo es sólo para cocinar los ingredientes. Para servir el plato, se debe retirar la carne y las verduras del caldo, y luego el Shabu Shabu se sazona con ponzu, una salsa japonesa preparada con sésamo

No dejes de visitar el Restaurant de comida japonesa de tu preferencia. Tu paladar subirá al cielo en un sublime sueño de sabores orientales encantadores.

Si deseas degustar una excelente comida japonesa y obtener los mejores trabajos de tu vida, [Grand Hotelier](https://grandhotelier.com/) te ofrece empleo en hoteles, restaurantes, tiendas. Empleos y trabajos garantizados

Empleo en crucero, trabajar en restaurante y vivir la experiencia de un trabajo garantizado es nuestra responsabilidad.