



Japonský čaj genmajča

Obsah

O JAPONSKÉ KUCHYNI

Charakteristické suroviny japonské kuchyně... 5

Zásady japonské kuchyně... 7

Způsoby přípravy... 8

Ryby a mořští živočichové... 9

Další typické suroviny... 12

Vybavení kuchyně... 14

Servírování... 16

Jídlo na cesty (Obentó)... 17

POKRMY Z RÝŽE

Suší... 19

Suší s pěti příchutěmi... 20

Obložené suší... 21

Suší ze sépie... 22

Balené kornoutky se suší... 22

Suší v plněné sépie... 23

Suší v taštičkách z tofu... 23

Závitky z rýžového papíru... 24

Uzlíčkové suší... 24

Onigiri... 25

Kuře s vejci na misce rýže... 25

Vepřové maso na misce rýže... 26

Smažená rýže... 26

Závitky norimaki... 27

Úhoř na misce rýže... 28

Smažená rýže s dary moře... 28

Červená rýže... 28

Marinované kuře na misce rýže... 29

Rýžové koláčky moči... 29

POKRMY Z MASA

Kuře dušené se zeleninou... 30

Kuřecí maso na jehle... 31

Lilky plněné kuřecím masem... 32

Terijaki z kuřecího masa... 32

Japonské suflé... 32

Kuřecí knedlíčky... 33

Kuře grilované s pastou miso... 33

Kuřecí maso v páře... 34

Smažené kuře marinované v zázvoru I... 34

Smažené kuře marinované v zázvoru II... 34

Kuřecí placičky... 35

Vepřový řízek... 36

Vepřové maso vařené v zeleném čaji... 36

Vařené vepřové maso... 37

Kari z vepřového masa... 38

Vepřové maso smažené se zázvorem... 38

Pečené vepřové maso s miso... 40

Pečené vepřové maso... 40

Vepřové maso pečené se zeleninovou náplní... 41

Roláda z vepřového masa... 41
 Jarní závitky... 42
 Vepřový řízek s kari omáčkou... 42
 Hovězí maso na pánvi I... 43
 Hovězí maso na pánvi II... 44
 Nudle udon s kari a hovězím masem... 44
 Hovězí maso dušené s rajčaty... 45
 Biftek po japonsku... 45
 Biftek zabalený v řasách nori... 45
 Grilované hovězí maso se zeleninou... 46
 Marinovaná svíčková... 46
 Maso se zeleninou na pánvi... 47
 Vývar z hovězího masa se smaženým chlebem... 48
 Šabu šabu... 48

RYBY A PLODY MOŘE

Pečené ryby v kyselé omáčce z juzu... 49
 Steaky z tuňáka... 50
 Terijaki z ryby... 50
 Rybí pánev... 51
 Ryba pečená v soli... 51
 Zapečené plněné sépie... 52
 Salát z krevet, rybích tyčinek a okurek... 52
 Pečená ryba... 52
 Grilované placičky z rybího masa s rýží... 53
 Halibut s citronem a rajčetem... 54
 Smažené mušle... 54
 Ryba v páře... 54
 Krab s petrželkou a nudlemi udon... 55
 Jablko plněné krevetami... 55
 Tempura... 57
 Treska s citronovou šťávou a bylinkami... 58

VAJEČNÁ JÍDLA A TOFU

Moderní placky... 59
 Omeleta s rýží... 60
 Salát s křepelčími vejci... 60
 Čerstvé tofu se špenátem a sezamem... 61
 Čerstvé tofu se zázvorem, cibulí
 a sójovou omáčkou... 61

Salát z tofu... 61
 Čerstvé tofu se zázvorem a omáčkou juzu... 62
 Čerstvé tofu s kacuobuši
 a sójovou omáčkou... 62
 Zavinité vejce... 63
 Omeleta s rybím masem... 64
 Vaječné závitky... 64
 Zdobená plněná vejce... 64
 Křevety v křepelčím vejci... 65
 Ósacké vaječné placky... 65

POLÉVKY

Polévka misoširu s tofu a řasami wakame... 67
 Polévka misoširu s křepelčími vejci
 a řasami wakame... 68
 Polévka misoširu s brambory a mrkví... 68
 Čistá polévka... 68

NUDLÉ

Nudle udon s rajčaty... 69
 Smažené nudle soba... 70
 Studené pšeničné nudličky... 70
 Čínské nudle... 71
 Nudle rámen s masem... 72
 Zeleninová pánev s nudlemi... 72

Dezerty... 73

Ananas smažený na másle... 73
 Ovocné želé... 73
 Ovoce v sirupu s červenými fazolemi a kostkami
 želé... 74
 Ananas s hrozinkami a kokosem... 75
 Sněhové želé... 75

NÁPOJE

Japonský čaj... 76
 Alkoholicke nápoje... 77
 Zvyky při pití alkoholu... 78

Výslovnost japonských názvů... 78



Japonská kuchyně ■ Kristina Kopáčková ■ Fotografie Tāna Martinková str. 19, 22, 23, 26 nahore,
 27, 31, 35, 39, 53, 62, 63, 66, 67, 71, 74, 75, 79, Zdeněk Thoma str. 2-3, 6, 11, Kristina Kopáčková
 str. 14, 15, 18, 26 dole ■ Obálku navrhla a graficky upravila Marcela Kubíková ■ V roce 2003
 vydalo NLN, s.r.o., Nakladatelství Lidové noviny, Jana Masaryka 56, 120 00 Praha 2 ■ Odpovědný
 redaktor Luděk Neuzil ■ Sazba a reprodukce NLN, s.r.o. ■ Výtiskla tiskárna EKON, družstvo,
 Srážná 17, 586 01 Jihlava ■ Doporučená cena včetně DPH 99,- Kč