

OBSAH

Upozornění	6	KOME (JAPONSKÁ RÝŽE)	160
		Proces vaření rýže	162
Úvod do tradiční japonské kuchyně	9	Meshi nebo gohan	163
		Donburi	174
Hlavní ingredience	14	MEN	
Nože	22	(JAPONSKÉ TĚSTOVINY)	186
Typy nožů	26	Postup přípravy těsta a nástroje	188
Technika broušení	28	Kaeshi	191
Technika krájení zeleniny	30	Soba	192
Technika přípravy ryb	33	Udon	200
WASHOKU		RAMEN	206
UMĚNÍ JAPONSKÉ KUCHYNĚ		AGEMONO (SMAŽENÉ)	222
SUSHI	38	YAKIMONO (GLILOVANÉ)	240
Nástroje pro sushi	42	JAPONSKÉ CITRUSY	244
Příprava rýže přísady pro sushi	45	WAGYU (JAPONSKÉ HOVĚZÍ)	260
Přílohy k sushi a k sashimi	46	NIMONO (DUŠENÉ)	268
SASHIMI (SYROVÉ)	76	BENTO	286
DASHI (VÝVAR)	98	STREET FOOD	290
MUSHIMONO (V PÁŘE)	110	WAGASHI	
NABEMONO (VAŘENÉ)	122	(JAPONSKÉ SLADKOSTI)	298
YASAI TO TOFU			
(ZELENINA A TOFU)	132		
TAMAGO (VAJÍČKA)	152	Glosář	307
HASSUN	158	Recepty	313
		Šéfkuchař	316