**Супы и салаты**

Японская кухня не обходится без таких привычных нам категорий блюд как салаты и супы. В Японии нет понятия «первое» или «второе» блюдо. Подавать еду могут в любом порядке и в любых сочетаниях. Заказывая доставку в Beer&Roll, вы можете придерживаться японских традиций и не ограничивать себя принципом «закуска, суп, основное блюдо», а выбрать любые комбинации блюд, какие только захотите.

**Салаты**

Салаты в Японии готовят из самых разнообразных ингредиентов. Овощи, фрукты, грибы, рыба и морепродукты – никаких ограничений нет. Термическая обработка сводится к минимуму, чтобы сохранить полезные свойства продуктов. Варится разве что рис, который тоже может добавляться в салаты. Кроме традиционного соевого соуса салат может заправляться японским майонезом. Он заметно отличается от обычного. Вкус японского майонеза более мягкий, хотя в нем присутствуют специи. Японцы ценят ненавязчивые вкусы, что и позволяет им сочетать множество самых разнообразных продуктов и есть блюда в любом порядке.

Очень вкусными получаются салаты, сочетающие в себе овощи и рыбу или морепродукты. Кроме того, в японской кухне существует множество рецептов приготовления различных водорослей. Они могут быть использованы как один из ингредиентов, но можно просто приправить водоросли вкусным соусом и получить самостоятельное блюдо. Японцы используют для приготовления пищи более тридцати видов различных водорослей, но самые популярные – ламинария (морская капуста), порфира (один из примеров – нори), ундария (вакамэ).

**Супы**

В японской кухне немало рецептов супов, но самым популярным является мисо суп или, как его называют сами японцы, мисосиру. Это традиционный суп, который готовят во всех регионах Японии. Его обязательными ингредиентами являются темная и светлая паста мисо и различные виды бульона даси. Чаще всего используется рыбный бульон. Паста мисо по специальной технологии готовится из ферментированных бобов (соевой пасты), она богата витаминами A и D, железом, цинком, кальцием.

В мисо суп добавляют различные ингредиенты: рыбу, морепродукты, водоросли, овощи, специи, кусочки соевого сыра тофу и даже лапшу. Рецептов мисосиру – бесконечное множество. Правильно подобрать продукты для супа мисо – целое искусство. Тонущие должны сочетаться с плавающими, мягкие вкусы всегда дополняют более насыщенные. Все это делает вкус правильно приготовленного мисо супа очень гармоничным.

Ели суп мисо обычно так: сначала брали чашу в руки и выпивали жидкость, потом – с помощью палочек – съедали остальные ингредиенты. В Японии мисосиру с давних времен принято было есть на завтрак, дополняя его чашкой белого риса. Сегодня мисо суп едят в любое время. Вы можете есть его с помощью ложки или традиционным способом – палочками. Выбирайте, как вам удобнее. В Нижнем Новгороде тоже можно полакомиться знаменитым японским мисосиру. Для этого достаточно позвонить в компанию Beer&Roll или заказать доставку на нашем сайте.