



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ORIENTAL

3 PLATILLOS TÍPICOS, 3 COCINAS CALLEJERAS, 3  
PLATILLOS CALLEJEROS, 3 RESTAURANTES  
FAMOSOS DE JAPÓN

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

06 DE NOVIEMBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

### 3 PLATILLOS TÍPICOS

#### **SUSHI y SASHIMI**

Son los platos más conocidos del país y la comida típica japonesa más de moda en el mundo. El sushi tiene una base de arroz cocido y vinagre, mientras que el sashimi es pescado crudo rebanado en trozos muy finos. Se sirven con salsa de soja, wasabi y jengibre encurtido como acompañante.



#### **SOPA RAMEN**

Es el rey de los platos con base en fideos. Su popularidad ha hecho que los vendedores elaboren diferentes recetas, cada una con un estilo específico. Puedes encontrarlos en restaurantes o puestos de street food. Es la comida típica japonesa que más está de moda en occidente en la actualidad, junto con el Sushi.



## **TEMPURA**

Es una fritura a base de verduras crujientes y mariscos, que se cocinan suavemente. El secreto está en el rebozado, que se elabora con harina de trigo y en ocasiones con un toque de cerveza. Para saber si la tempura quedó perfecta, el papel no debe quedar con manchas de aceite.



### 3 COCINAS CALLEJERAS

La auténtica cocina japonesa se ha provisto de sus mejores ingredientes y los productos más frescos en los clásicos mercados callejeros, capaces de exhibir una gran variedad de ingredientes y condimentos provenientes de los lugares más exóticos del planeta. Los mercados callejeros, son además los lugares donde encontrar los mejores precios, en comparación con las zonas de tiendas más reconocidas. Los mercados están emplazados en calles angostas y donde escasea, sobre todo, el espacio. En general, parecen lugares caóticos y desorganizados, aunque no por ello hay que temer a entrar.

#### **MERCADO TSUKIJI**

El mercado de Tsukiji, que, en su zona comercial exterior, ofrece los más variados productos al público, especialmente productos de mar, aunque siempre está abarrotado de clientes y es difícil caminar. El mercado de Tsukiji se encuentra en la zona central de Tokio.



## NISHIKI

El mercado más renombrado es el de Nishiki, también reconocido como la cocina de Kioto. El aspecto no difiere de unos 140 puestos apretados en poco espacio, pero se trata nada menos que del mercado proveedor de los productos más frescos de la ciudad, abasteciendo las principales “cocinas”.



No puedes estar 5 minutos más en Tokio sin pararte ante un puesto de gyozas. Son los famosos dumpling que obsesionaron en sus inicios al prepotente y famoso Dabiz Muñoz, cocinero de DiverXo y StreetXo, también conocidos como jiaozi en China o mandu en Corea. Se conocen como "empanadillas japonesas" pero son más similares a los raviolis italianos. Rellenos de carne, verdura o marisco, se pueden preparar de muchas maneras (fritos, al vapor, a la plancha, cocidos y después salteados...).



### 3 PLATILLOS CALLEJEROS

#### YAKISOBA

Están hechos con fideos de trigo, cerdo, cebolla y otras verduras que se fríen en una plancha y se rematan luego con muchos tipos de encurtidos y de salsas.



#### IMAGAWAYAKI

Es una golosina que viene de Tokio que se hace con huevo, harina, azúcar y agua. Se hornea en moldes en forma de disco con un relleno de chocolate o de frijoles rojos (anko), aunque hay de muchos más sabores.



#### IKAYAKI

Consiste en un montón de calamares frescos en pinchitos asados a la parrilla y servidos con mucha salsa de soja y una rodaja de limón.



### **3 RESTAURANTES FAMOSOS**

#### **OWARIYA (SOBA, TEMPURA)**

Localizado entre las estaciones de Asakusa y Tawara se encuentra el restaurante de soba Owariya. Este lugar es sumamente famoso entre la población local. Aunque la soba es el platillo más popular, la tempura y el udon no se quedan atrás. Muchos dicen que amarás su comida sin importar lo que ordenes.

#### **OYANAGI (ANGUILA)**

Oyanagi es un restaurante popular que ha aparecido en diversos programas de televisión y otros medios de comunicación en todo Japón. Su atractivo principal es el condimento Tare [タレ] de la casa y recibe el apoyo de un gran número de clientes frecuentes.

#### **EDO MONJA HYOTAN (MONJAYAKI)**

Monjayaki es un platillo similar al okonomiyaki, ya que es un alimento salado parecido a un hot cake relleno de vegetales, carne y mariscos que a su vez se asa en una superficie caliente. Sin embargo, la atracción principal del monjayaki de este restaurante es el delicioso sabor del caldo dashi que utilizan.

El diseño del interior del restaurante Edo Monja Hyotan también es bastante atractivo y tiene la reputación de ser un lugar en el cual te la pasarás de maravilla.