

Alimentos para acompañar el sake

Quando elija el sake para acompañar su plato, considere el siguiente:

Dulce x Seco:

El sake dulce compensa bien sopas saladas, ricas o de sabor fuerte. Sake seco va mejor con mariscos frescos.

Acidez:

Sake con fuerte acidez puede ser el mejor par del tempura o de pescados a las brasas. Por otro lado, sake de baja acidez suele ser más suave y puede tomarlo acompañado de platos también suaves, como el sashimi.

Umami:

Conviene acompañar sake de umami consistente con platos como el sashimi (pescado crudo) o el tataki (pescado ligeramente chamuscados por fuera, pero crudo por dentro). Use cantidades mínimas de sal y salsa.

Cómo servir sake

Tradicionalmente, cada uno debe servir el sake al otro. Esta tradición no siempre se cumple hoy en día, pero normalmente se aconseja para la primera servida (en aquel día).

El sake puede ser servido desde frascos de cerámicas llamados Tokkuri, en pequeños vasos también de cerámica, llamadas Choko.

Otra manera de servir esta tradicional bebida japonesa es en el Masu, una copa que parece una caja de madera y que es usada como medida para contar los granos de arroz. La bebida es servida de manera que se derrame del Masu y llene el recipiente debajo del mismo. Esto es una señal de generosidad hacia el invitado.

Temperatura:

El sake puede ser servido caliente, frío o a temperatura ambiente. La temperatura elegida muchas veces depende del clima y de la estación del año. No se debe servir sake de alta graduación caliente, puesto que esto resulta en pérdida de aroma y sabor.



enjoyfukuju.com

Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd.

1-8-17 Mikagetsukamachi T: 81 (0)78 821 2913
Higashinada Kobe Hyogo F: 81 (0)78 821 3330
658-0044 Japan

[Facebook.com/FukujuSake](https://www.facebook.com/FukujuSake) [@FukujuSake](https://twitter.com/FukujuSake)



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE