

Welches Essen passt zu Sake?

Beachten Sie bei der Auswahl Folgendes:

Süß oder trocken:

Süßer Sake passt zu salzigen oder herzhafte Suppen. Trockener Sake passt gut zu frischen Meeresfrüchten.

Säuregrad:

Sake mit hohem Säuregehalt sollte am Besten mit Tempura (Frittiertem) oder gebackenem Fisch getrunken werden. Sake mit niedrigem Säuregehalt hat einen weichen Geschmack, der gut zu Gerichten mit einer weichen Konsistenz, wie Sashimi, passt.

Umami:

Sake mit einer soliden Umami Note sollte zu rohem oder leicht angebratenem Fisch gereicht werden. Möglichst wenig Salz und Soße anwenden.

Wie wird Sake gereicht?

Traditionell schenkt jeder dem anderen, niemals sich selbst, Sake ein. Das wird jedoch nicht mehr so strikt eingehalten, aber normalerweise zumindest beim ersten Glas.

Es wird in „Choko“, kleinen Keramiktasen, aus Keramikkaraffen, genannt „Tokkuri“ eingeschenkt.

Ein anderes Gefäß für dieses traditionelle japanische Getränk ist das „Masu“, ein eckiger Holzkasten, der als Maßeinheit für Reis benutzt wird. Es ist Sitte beim Einschenken ein im Masu platziertes Glas zum Überlaufen zu bringen und weiterzugießen, bis auch das Masu ein wenig überläuft. Das zeigt die Großzügigkeit des Gastgebers.

Temperatur:

Sake kann heiß, kalt oder in Raumtemperatur genossen werden, je nach Wetter und Jahreszeit. Hochklassiger Sake sollte nicht erhitzt werden, da sonst das Aroma und der Geschmack leiden können.



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