

Que manger avec le saké

Lors de l'accord d'un plat avec un saké, pensez à:

Doux contre sec:

Un saké doux compense bien une soupe ayant un arôme salé, riche ou succulent. Le saké sec s'accorde bien avec les fruits de mer frais.

Acidité:

La meilleure façon de servir un saké avec une forte acidité est avec des tempuras ou du poisson cuit au four. Un saké ayant une faible acidité a un douceur qui se marie bien avec la nourriture possédant une texture extérieure douce, comme les sashimis.

Umami:

Le saké avec un umami solide est bien servi avec du poisson cru ou légèrement poêlé. Gardez le niveau de sel et de sauce au minimum.

Comment le saké est-il servi?

Traditionnellement tout le monde verse le saké l'un à l'autre. Ceci n'est pas toujours observé ces jours-ci, mais c'est généralement fait pour le premier verre.

Il peut être servi dans de petites tasses en céramique "Choko", versé depuis des flacons en céramique connus sous le nom de "Tokkuri".

Une autre façon de servir cette boisson traditionnelle japonaise est dans le 'Masu', une coupe en bois qui ressemble à une boîte et qui est utilisée pour mesurer le riz. La boisson est versée de manière à ce qu'elle déborde et remplisse les deux conteneurs. Cela indique la générosité de l'hôte.

Température:

Le saké peut être servi chaud, froid ou à température ambiante. La température choisie dépend souvent du temps et de la saison. Le saké de haute qualité ne doit pas être chauffé car cela peut causer la perte de l'arôme et de la saveur.



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