

Cosa mangiare con il sake

Nell'abbinare il sake, tenete in considerazione:

Dolce o secco:

Il sake dolce si accompagna bene alle zuppe salate, ricche o dal sapore intenso. Il sake secco si abbina bene a pesce e frutti di mare freschi.

Acidità:

Il sake con alto tasso di acidità si abbina meglio alla tempura o al pesce cotto al forno. Quello a basso tasso di acidità ha una morbidezza che si fonde bene con cibo soffice al tatto, come il sashimi.

Umami:

Il sake con solido umami si accompagna bene al pesce crudo o scottato. Tenere sale e salse al minimo.

Cómo servir sake

Tradicionalmente los comensales deben servirse unos a los otros. Aunque esta costumbre no se observe hoy en día, sigue vigente cuando se sirve por primera vez.

El sake puede presentarse en frascos de cerámica llamados tokkuri y vertirse en pequeñas tazas de cerámica llamadas choko.

Otra variante es servirlo en masu, una copa de madera normalmente usada para calcular el arroz con forma de caja. El sake se vierte hasta que desborda y cubre ambos recipientes, de esta manera el anfitrión muestra generosidad hacia sus huéspedes.

Temperatura:

El sake puede servirse caliente, a temperatura ambiente o fría. La elección de la temperatura recae en el tiempo y la estación en el que se sirve. El sake con alta graduación alcohólica no debe calentarse ya que puede perjudicar el aroma o 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