

Какие блюда употребляют вместе с sake?

Говоря о блюдах, сочетающихся с sake, следует принимать во внимание следующее:

Сладкое ли это sake или сухое:

Сладкое sake отлично контрастирует с солеными и жирными блюдами или с полноценными во вкусовом отношении супами. Сухое sake хорошо сочетается со свежими морепродуктами.

Кислотность:

Sake, характеризующееся ярко выраженной кислотностью, лучше всего подавать с тэмпурой или запечённой рыбой. Sake, характеризующееся низкой кислотностью, обладает выраженной мягкостью вкуса, которая хорошо сочетается с блюдами с мягкими по ощущению гранями – например, такими, как сасими.

Умами:

Sake с ярко выраженным умами (вкус высокобелковых веществ или т.н. «пятый вкус») хорошо сочетается с сасими или татаки (слегка обжаренной рыбой). Соль или соус используются при этом в минимальном количестве.

Как подается sake?

В Японии традиционно было принято угощать друг друга. Эта традиция не всегда соблюдается в наше время, но обычно ее стараются придерживаться, когда разливают по первой рюмочке.

Sake наливают в маленькую керамическую чашечку «тёко» из керамического сосуда с зауженным горлышком «токкури».

Другой вариант подачи японского sake – это разлив его в «масу». Sake наливают в деревянную плашку «масу», по внешнему виду напоминающую коробочку и использующуюся для измерения риса. Напиток наливают так, чтобы он перелился через край и заполнил собой обе емкости. Это говорит о великодушии и щедрости хозяина.

Температура:

Sake может подаваться в горячем виде, в холодном виде, а также комнатной температуры. Выбор температуры определяется в зависимости от погоды или времени года. Однако высшие сорта sake не принято подавать в горячем виде, так как считается, что они теряют при нагреве весь свой богатый аромат и вкус.



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