

Dane aktualne na dzień: 23-04-2024 18:12

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/wasabi-1kg-p-283.html>



Wasabi 1kg

Cena	40,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Przyprawa Wasabi

Przyprawa wasabi charakterystyka

Wasabi jest tradycyjną przyprawą kuchni japońskiej serwowaną przede wszystkim do sushi i sashimi jak również do każdego rodzaju makaronów.

Przygotowanie: Proszek należy rozmieszać z odrobiną letniej wody (tak aby uzyskać konsystencję gęstej śmietany). Następnie trzeba odczekać 5-10 minut aby nasza pasta nabrała w pełni aromatu i smaku, jeszcze raz przemieszać i gotowe.



Czy wasabi jest ostrzejsze niż habanero?

Obie przyprawy są bardzo ostre, ale w inny sposób. Papryczki Habanero są niezwykle ostre, ale owocowe i wypełniają usta ciepłem. Wasabi jest ostry i unosi się do zatok z wyjątkowym ciepłem.

Kuchnia Japońska charakterystyka

Tradycyjna kuchnia Japonii (jap. washoku) oparta jest na ryżu z zupą miso i innymi potrawami. W przygotowaniu różnych dań kładzie się nacisk na składniki sezonowe. Dodatki do dań często składają się z ryb, marynowanych warzyw i warzyw gotowanych w bulionie. Oprócz ryżu jednym z podstawowych produktów są makarony, takie jak soba i udon.

Skład naszego produktu

Skład: Chrzan, Gorczyca, Majeranek, Kwasek Cytrynowy, Mąka Kukurydziana, Kurkuma