Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 08:30

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/wasabi-40g-p-278.html



Wasabi 40g

Cena	**6,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn023**
Kod EAN	**5902686971993**
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