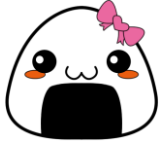


Grundzutaten der japanischen Küche



Bei den folgenden Grundzutaten der japanischen Küche handelt es sich um die wichtigsten und am meisten verwendeten. Die meisten Gerichte lassen sich mit diesen herstellen.

- Sojasauce (*shōyu* 醤油)
- Reissig (*su* 酢)
- Sake (Reiswein 酒)
- Mirin (süßer Reiswein 味醂)
- Abura (Öl 油)
- Dashi (Brühe 出し)
- Katsuobushi (Bonitoflocken 鰹節)
- Kombu (Seetang 昆布)
- Nori (Seetang 海苔)
- Wakame (Seetang 若布)
- Miso (Paste aus Sojabohnen 味噌)
- Shiitake (Pilze 椎茸)
- Reis (*kome* 米)
- Wasabi (Meerrettich 山葵)
- Ingwer (*shōga* 生姜)
- Togarashi (Gewürz 唐辛子)
- Sesam (*goma* 胡麻)
- Pfeffer (*sanshō* 山椒)