

Glosario Omnia

WASABI

El wasabi es un rabano picante de origen japonés que usualmente se emplea en las barras de sushi para acompañar pescados frescos, su función es eliminar las posibles bacterias que tengan los pescados.



SRIRACHA

Es el nombre genérico para denominar a una salsa picante procedente del sureste de Asia muy popular en Tailandia. Es a base de chiles rojos fermentados.



SALSA DE OSTIÓN

Es utilizada en la cocina Asiática debido a su versatilidad. Está compuesta en extracto de ostras, condimentos y una salmuera su sabor es un poco dulce.



SOJA

Es una especie de planta de la familia de las leguminosas. Se cultiva por sus semillas, de contenido medio en aceite y alto de proteína



JENGIBRE

Es una especia y planta medicinal procedente de Asia Central y el Sudeste Asiático. Cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante.



DASHI

Es el nombre de un caldo de pescado muy utilizado en la cocina japonesa. Es uno de los puntos de partida para platos con fideos así como en la elaboración de la popular sopa de miso japonesa.



EDAMAME

Edamame es el nombre japonés de las vainas de soja inmaduras. Esto se puede encontrar en el este de Asia, como Japón, Taiwán, Corea, China y Hawái.



FURIKAKE

Es un condimento utilizado en la gastronomía japonesa para potenciar el sabor. Se hace a base de ingredientes deshidratados y molidos, por lo que existen muchas variantes, y generalmente se espolvorea sobre arroz gohan o se utiliza para hacer onigiri.



CAVIAR

Se llama caviar a la semiconserva huevo del pez esturión con sal o conservante.



TOBIKO

Es una variante del caviar. En esencia, el término se puede traducir como "huevas de pescado", sin embargo, usualmente se utiliza para referirse, específicamente, a las del pez volador.



MASAGO

Es la hueva del pez "capelín", utilizada popularmente para los platos de sushi y sashimi por el color brillante y el suave sabor de los huevos diminutos. Son muy utilizadas en la gastronomía japonesa para decorar diferentes tipos de sushi.



IKURA

Deriva del vocablo ruso Ikra y significa huevas de salmón, se refiere a las más grandes. Aunque no se pueden comparar con el caviar, estas huevas rojizas y brillantes se consideran un lujo y dan un toque especial cuando se utiliza sobre el sushi



MISO

El miso es un condimento consistente en una pasta aromatizante, hecha con semillas de soja o cereales y sal marina fermentada con el hongo koji.



TAMAGOYAKI

Es una especie de tortilla de huevo que se puede encontrar en la cocina japonesa. Se suele servir como parte del desayuno en Japón o en platos de sushi. Por su composición puede ser dulce o salado.



TAKAKI

Denominado también tosa-mi, es una forma de preparar el pescado o la carne en la cocina japonesa. La carne o el pescado se cocinan brevemente en una llama o sartén. Las piezas se marinan ligeramente en vinagre y jengibre. Por último las piezas son fileteadas.



TOFU

El tofu es una comida de origen oriental, preparada con semillas de soja, agua y solidificante o coagulante. Se destaca por el valor nutritivo de la proteína de soja y en su capacidad para reducir el colesterol en sangre, entre otros beneficios.



CAVIAR

Se llama caviar a la semiconserva huevo del pez esturión con sal o conservante.



TOBIKO

Es una variante del caviar. En esencia, el término se puede traducir como "huevas de pescado", sin embargo, usualmente se utiliza para referirse, específicamente, a las del pez volador.



MASAGO

Es la hueva del pez "capelín", utilizada popularmente para los platos de sushi y sashimi por el color brillante y el suave sabor de los huevos diminutos. Son muy utilizadas en la gastronomía japonesa para decorar diferentes tipos de sushi.



IKURA

Deriva del vocablo ruso Ikra y significa huevas de salmón, se refiere a las más grandes. Aunque no se pueden comparar con el caviar, estas huevas rojizas y brillantes se consideran un lujo y dan un toque especial cuando se utiliza sobre el sushi



KIMCHI

Es un plato coreano hecho a base de preparación fermentada que tiene como ingrediente básico la col asiática o repollo. Tiene un olor fuerte y característico, su sabor es salado y picante.



NARUTOMAKI

Es uno de los ingredientes que se emplea en el ramen, siendo el patrón más común de kamaboko. Se prepara cociendo pasta de pescado al vapor y luego prensándola. Se rellena con hierbas aromáticas u otros ingredientes y se enrolla para volver a prensarlo de nuevo.



KOI

Conjunto informal que componen todas las coloridas variedades domésticas de carpas comunes (pez de agua dulce), que fueron desarrolladas en Asia por selección.



HACHIMAKI

Es una cinta, que los japoneses se anudan en la cabeza como símbolo de esfuerzo o constancia. Es una palabra compuesta de hachi (frente) y maki (cinta), pues la cinta cubre la frente, que es donde suele exhibirse algún símbolo o palabra relacionados con la perseverancia y la voluntad de éxito del portador de la cinta.



SAKURA



La sakura, la flor de cerezo o el cerezo japonés es uno de los símbolos más conocidos de la cultura japonesa. También se nombra sakura a tres especies de plantas del género Prunus

SAKE

El sake es una palabra del idioma japonés que significa «bebida alcohólica». Sin embargo, en los países occidentales se refiere a un tipo de bebida alcohólica preparada de una fermentación hecha a partir del arroz y conocida en Japón como nihonshu.



KIMONO



Es una prenda tradicional japonesa y el vestido nacional de Japón. El kimono es una prenda envuelta en forma de T con mangas cuadradas y un cuerpo rectangular, y se usa con el lado izquierdo envuelto sobre el derecho

PAGODA

Las pagodas son templos o santuarios sagrados de niveles asendentes generalmente de 5 pisos, es allí donde los monjes o deidades hacen sus oraciones.



GEISHA



Es una artista tradicional japonesa cuyas labores consisten en entretener en fiestas, reuniones o banquetes, ya sean exclusivamente femeninos como masculinos, o bien mixtos.

TETSUBIN

Es una tetera de hierro que dispone de pitorro y un asa en la parte superior. Se usan para calentar y verter el agua con la que se elabora el té en determinadas ceremonias.



KATSUOBUSHI KEZURIKI



Es un utensilio de cocina tradicional japonés, similar a un cepillo de madera o mandolina. Se utiliza para afeitar katsuobushi, bloques secos de atún listado.

MAKISU

Es una estera enrollable de bambú y algodón usado en la preparación de alimentos. Son comúnmente más usados para hacer una clase de sushi enrollado llamado makizushi.



ZARU

Es una canasta para desaguar hecha de bambú usada en la preparación y presentación de comidas japonesas.



CAJA BENTO

Bento, o loncheras, son parte de la cultura culinaria de Japón. El acto de comer Bento fuera de casa es uno de los momentos más esperados del día, dado que presenta diferentes tipos de comida colocada en vivos colores.



CAMINO A NIRVANA

El Nirvana es la última instancia de liberación alcanzado por quienes practican el budismo, hinduismo y jainismo. Es un estado de liberación que alcanza el ser humano cuando concluye su búsqueda espiritual, ya que se ve libre de ataduras.



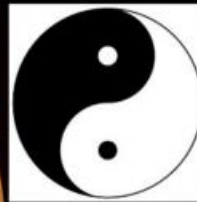
JARDÍN ZEN

El jardín zen o Karesansui es un tipo de jardín en seco que tiene su origen en Japón. Su composición es muy sencilla, ya que se basa en dos elementos al alcance de todos: arena y piedras. Su principal objetivo es aumentar y favorecer la serenidad interior y reducir el estrés a través de su belleza y elegancia.



YING Y YANG

El yin y el yang son dos conceptos del taoísmo, que son usados para representar o referirse a las dos fuerzas fundamentales opuestas y complementarias, pero interconectadas, que se encuentran en todas las cosas; y que esta filosofía atribuye a todo lo existente en el universo.



HIRADAIKO

Apropiadamente llamado así por su cuerpo corto y plano, Hira Daiko (que significa "tambor plano") Produce un sonido ligero y alto.



ROBATA

Antigua técnica Japonesa en donde se emplea el fuego sobre una parrilla de carbón por niveles, bien sea para cocinar carne, pescados, mariscos o vegetales.



WOK

Es un tipo de sartén empleada en el Extremo Oriente y el Sudeste Asiático.

Se trata de una especie de sartén redonda y es característica por ser abombada en el fondo, el tamaño medio suele ser de 30 cm o más de diámetro. Suele estar hecha de acero, hierro fundido e incluso se encuentran ejemplares de aluminio.



WABI-SABI

Es un término estético japonés que describe un tipo de visión estética basada en «la belleza de la imperfección». Dicho punto de vista está frecuentemente presente en la sociedad japonesa, en forma de elementos de aspecto natural o rústico que aparecen en los objetos cotidianos o en algunos elementos arquitectónicos.



GONG

Es un instrumento de percusión musical, originario de Asia oriental y sudoriental. Se trata de un gran disco metálico con los bordes curvados y sostenido por dos pilares de metal, que se percute afinado o no, por lo que, puede generar tanto sonidos determinados como indeterminados.



MANEKI

Gato de la suerte o gato de la fortuna es una popular escultura japonesa que, según se dice, trae buena suerte a su dueño.

Maneki viene del verbo meneku que significa 'invitar a pasar' y neko significa 'gato'. De esta manera tendremos 'gato que invita a pasar'. Por lo que no se trata de un saludo, como algunos piensan, sino de una llamada a entrar.



TANABATA

(Árbol de deseos): Es una tradición japonesa que se celebra en la primavera 7 de Julio suelen escribir sus deseos en papeles de colores (TANZAKU) en honor a una leyenda en donde dos estrellas lunares que fueron separadas se unen para consagrar su amor. Antiguamente los deseos se arrojaban a los ríos y quebradas hoy por hoy suelen quemarse al día siguiente para ser concebidos.



DANZA DEL DRAGON

(WU Lóng) : Es una tradición china que se hace el día de Año Nuevo (14 de febrero) y continúan durante quince días hasta la finalización de las festividades. Su origen viene de la dinastía Tang y su objetivo es celebrar el bien sobre el mal.



YANAGIBA

Los cuchillos yanagiba se usan para cortar pescado para sushi o sashimi. Tienen filo por una sola cara para un corte más fino y su hoja alargada garantiza un corte limpio y preciso con un solo movimiento y sin apenas presión.



DEBA

El cuchillo deba es un cuchillo japonés usado para filetear pescado, pollo y carnes. Se caracteriza por su forma, con el filo algo curvo y afilado a un solo lado. No suele ser muy largo, aunque es ancho, y normalmente grueso, lo que lo hace más pesado que un cuchillo occidental.

USUBA

El cuchillo Usuba viene a cubrir la parte de corte de vegetales. Es un cuchillo que requiere una buena técnica para sacarle partido a todas sus posibilidades.



SANTOKU

El cuchillo japonés Santoku bōchō, cuyo nombre significa 3 virtudes o 3 usos, es el utensilio de corte todo terreno de la cocina japonesa. Se desenvuelve a la perfección para rebanar, cortar y perfilar. Normalmente tiene una longitud de hoja de entre 13cm y 20cm.



PESCADOS AZULES

El pescado azul, también pescado graso, es aquel con una proporción de grasa inserta entre los músculos superior al 6 %. La denominación azul no atiende a criterios biológicos, sino nutricionales.



PESCADO SEMIGRASO

En general no existen pescados semigrasos como tales, si no que dependiendo de la época del año un pescado azul o blanco se convierte en semigraso, porque reduce el contenido en grasa de su cuerpo.



PESCADO BLANCO

El pescado blanco es un término empleado para referirse a ciertos pescados, en contraste con el pescado azul, para definir y categorizar a los pescados de origen oceánico con aleta dorsal, particularmente el bacalao. Su contenido graso no es muy alto en comparación con el pescado azul; no supera el 2% de su peso.



- CHUTORO
- AKAMI
- OTORO

CHUTORO

Es una pieza extraída de la parte ventral del atún y de la espalda. Al tratarse de una carne mucho menos abundante en el pescado su precio se eleva aunque no es la pieza más cara. Su contenido en grasa es de medio a alto, lo que confiere una textura carnosa pero muy suave.



AKAMI

Se trata de la carne más común y fácil de obtener, ya que es la más abundante en el pescado. Es por eso que el akami es lo que normalmente se sirve en los platos de sushi o de sashimi. El akami es la parte del atún con la carne de color rojo más intenso.



OTORO

Es el corte más sabroso, y en consecuencia, el más caro. Extraído del vientre del pez su alto contenido en grasa hace que se deshaga en la boca. Su sabor dulce se mezcla con un potente sabor umami.

RIB EYE

Es un corte de carne muy popular debido a su suavidad y delicioso sabor. La traducción literal al español es "Ojo de Costilla", nombrado así por salir del costillar de la res. El Rib Eye no tiene hueso, tiene un gran marmoleo y contiene grasa natural, esto lo hace jugoso y de gran sabor, ideal para asar a la parrilla o a la plancha.



T- BONE

Es un filete generalmente elaborado a la parrilla y de corte típico en el que puede verse el hueso en forma de T. El grosor de este filete no debe sobrepasar los tres centímetros. Reúne dos piezas de carne succulentas: el solomillo y el entrecot.

ENTRAÑA

Es el corte o diafragma que se encuentra en la parte interior de las costillas de la ternera. Esta pieza es alargada, estrecha y de forma rectangular que no supera los 750 g.



TOMAHAWK

Es una de las piezas más deseadas en la mesa. Se trata de un corte extraído de las costillas delanteras de la res, conservando el hueso, lo que le da la forma de hacha sioux a la que debe su nombre.

NEW YORK STEAK

También conocido como Strip loin, es un corte jugoso, magro y sin hueso. Es un corte proveniente de la parte media del lomo, de ahí su particularidad principal: ser carne tierna y ligeramente marmoleada, suele ser preparado a las brasas.



ENTRECOT

Es la pieza de carne ubicada entre las costillas del animal. En concreto, este corte se obtiene del lomo bajo en la ternera, y se sirve sin hueso y con un grosor variable.



SIRLOIN

Es la denominación inglesa del solomillo, una pieza que discurre por las vértebras lumbares terminando entre las dos últimas dorsales. Tiene forma alargada y aplastada y se considera la pieza de carne por excelencia por su ternura.



BRANGUS

Es una raza bovina híbrida. Es decir, la resultante o producto del cruzamiento entre dos razas diferentes, la Brahman y la Angus, de las cuales toma características originales en porcentajes adecuados para la crianza comercial.



ANGUS

Es una raza bovina conocida por ser criada para el consumo de su carne. Es autóctona de Escocia.



WAGYŪ

Es una raza bovina originaria de Japón. Criada con el fin de lograr la mayoría de células grasas intramusculares. Se caracteriza por su jugocidad y ternura, siendo así una de las más exclusivas y costosas del mercado.



WANGUS

Es el cruce entre wagyu y angus.



TÉ BLANCO

Es un té mínimamente procesado. El té blanco viene de delicadas yemas y hojas jóvenes de la planta *Camellia sinensis*, proveniente de China.



Estas yemas y hojas se dejan marchitar ligeramente en primer lugar, después se secan a los rayos del sol y son ligeramente procesadas para prevenir la oxidación. Esto preserva las características de su sabor.

TÉ NEGRO

Es un té que se encuentra oxidado en mayor grado que las variedades de té verde, té oolong y té blanco. Generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más cafeína que otros té con menores niveles de oxidación.



TÉ MATCHA

Es un polvo finamente molido de hojas de té verde especialmente cultivadas y procesadas, que se consume tradicionalmente en el este de Asia.



TÉ AZUL

El té azul procede de la planta *Clitoria ternatea*, que también se conoce como guisante azul, mariposa azul o ala de paloma asiática, se originó en el sudeste asiático, en las zonas altas de Taiwán y China. Es producido por medio de un proceso de semifermentado de la *Camellia Sinensis*.



Este té ha sido reconocido por ofrecer una gran variedad de beneficios para la salud. Posee un trazo fino y un sabor agradable, que lo convierten en una bebida única y excepcional.

TÉ ROJO

El té rojo es originario de un pueblo de China. El té rojo se elabora a partir de las hojas y tallos de la *Camellia sinensis*, planta a partir de la cual se elaboran muchos otros té.



En el caso del té rojo, este se caracteriza por tener un sabor más dulce que el resto y ser estimulante al contar con teína y cafeína, además de aportar una gran variedad de beneficios para la salud.

HIRAGANA

Es uno de los dos silabarios empleados en la escritura japonesa. Proviene de la simplificación de caracteres más complejos de origen chino. Se caracteriza por trazos curvos y simples. consta de 46 caracteres en total, de los cuales 40 representan sílabas formadas por una consonante y una vocal, 5 son únicas vocales (a, i, u, e, o), y la única consonante que puede ir sola es la 'n'

あア

KATAKANA

Es uno de los dos silabarios empleados en la escritura japonesa.

Sus caracteres no tienen valor conceptual alguno, sino únicamente fonético. Gráficamente son de forma angulosa y geométrica.

El silabario de katakana consta de 46 caracteres, que representan sílabas compuestas por una consonante y una vocal, o bien una sola vocal. De las consonantes, únicamente la 'n' puede ir sola

KANJI

Son los sinogramas utilizados en la escritura del idioma japonés. Los kanji son uno de los tres sistemas de escritura japoneses junto con los silabarios hiragana y katakana.

漢字
かんじ

Japonés:
こんにちは。お元気ですか。
Rōmaji:
Konnichiwa. O genki desu ka.

ROMAJI

Es la representación de sonidos japoneses utilizando el alfabeto occidental de 26 letras.

Los símbolos comúnmente utilizados en la escritura japonesa tienen poco o ningún significado para la mayoría de las personas en el mundo occidental, entonces Romaji pone el japonés en un formato que la mayoría de los occidentales puede leer y entender.

MAKI

Una variedad del sushi tradicional que destaca por su forma circular, cobertura de alga nori, arroz para sushi y tres ingredientes a modo de relleno (pescado u otro marisco, y aguacate y pepino como dos buenas opciones).



HOSOMAKI

Similar al maki pero con una diferencia. Esta variedad de sushi presenta en su interior únicamente un relleno que generalmente suele ser pescado u otro marisco.



KAPPAMAKI

El sushi relleno de pepino se llama Kappamaki en Japón. Es uno de los rollos de sushi más populares y son muy fáciles de hacer. Sólo son necesarios 3 ingredientes: alga Nori, arroz de sushi y pepino.



URAMAKI

La diferencia en el uramaki se encuentra en el uso de la alga, ya que ésta no cubre toda la zona exterior del sushi, sino solo una parte interior. En la parte exterior queda a la vista el arroz oriental que hemos decidido incorporar. El relleno interior es el mismo del Maki.



TEMAKI

En esta variedad de sushi, el elemento protagonista es el alga nori ya que además de encontrarse en el interior, cubre gran parte de la superficie otorgando además una forma uniforme que rompe con el carácter circular de las variedades ya comentadas.



NIGIRI

Es una pieza de arroz moldeada a mano cubierto de una proteína animal o vegetal



GUNKAN

La variedad gunkan en cambio sí destaca por su forma circular, envuelto en alga pero con una gran diversidad de toppings en su interior, como por ejemplo, huevas, ostras, erizos de mar, etc. En japonés se refiere en grandes rasgos al alfabeto latino.



INARI

El inari es un tipo de sushi preparado con láminas de tofu frito, las cuales se usan para mantener unido el relleno de arroz aromatizado al cual se le pueden añadir otros ingredientes como son las verduras, dando como resultado un saquito de arroz envuelto en tofu.



OSHI

El Oshi Sushi es un bloque de arroz prensado en un molde especial llamado oshibako. Para prepararlo se toma el oshibako y se introducen varias capas de ingredientes, entre ellas el arroz. Luego se quita el sushi del molde y se corta, formando las porciones de Oshi Sushi..



CHIRASHI

Es un tipo de sushi en el cual la presentación toma un papel secundario ya que se sirve un cuenco con arroz en la base y encima del mismo se pone el pescado elegido.

