

LA GASTRONOMIE JAPONAISE

le Japon possède une forte tradition culinaire et de nombreux rites associés à la nourriture. La cuisine japonaise repose sur le riz, le soja et les produits de la mer, elle a été fortement influencée par les cuisines chinoise et coréenne ainsi que par la cuisine française, dont certains plats ont été adaptés aux goûts locaux. Au quotidien, l'alimentation est rythmée par trois repas (le matin, le midi et le soir). Le petit-déjeuner est moins important que les deux autres repas de la journée. Les japonais boivent essentiellement du thé, même pendant les repas. Le repas du soir peut d'ailleurs être l'occasion de manger à l'extérieur, de nombreux restaurants déclinant la cuisine locale mais aussi celles d'autres pays. A table, certaines règles sont à respecter pour rester poli. Voici quelques plats japonais. N'oublions pas qu'ils mangent les aliments crus et en petites quantités.



Soupe japonaise



Sushis



Plats japonais.

Comme vous le voyez ces plats ont l'air délicieux