tsukemono□ของดองจากญี่ปุ่น

ของดองเป็นธรรมเนียมวิธีการเก็บรักษาอาหารอย่างหนึ่งให้อยู่ได้นานขึ้น ไม่ได้มีแต่ญี่ปุ่น เกาหลีหรือจีนเท่านั้น ยังมีอเมริกาและทางฝั่งยุโรปด้วย คือการนำผักหรือปลามาใส่เครื่องปรุงเช่นเกลือ น้ำส้มสายชู ยีสต์ แช่ร่วมกันไว้โดยจะเรียกว่าวิธีการหมัก การหมักเป็นการเปลี่ยนรสชาติที่มีอยู่ของอาหารและทำให้การรับประทานอาหารนั้นให้รสชาติที่แตกต่างจากการกินสดๆ ของดองของประเทศญี่ปุ่นมีหลายชนิด เช่นหัวผักกาดขาว หัวไชเท้า นอกจากนี้ยังมีปลานิจิน ปลาแซลมอนก็เป็นของดองได้เช่นกัน ในช่วงเวลาที่หนาวเหน็บของฤดูหนาวของดองต่างๆเป็นที่ได้รับความนิยม การดองอาหารจะเปลี่ยนให้มีรสชาติดีมากขึ้น ให้รสชาติเข้ากันกับข้าวไม่ว่าจะรับประทานข้าวกี่ชามก็สามารถรับประทานได้อย่างเอร็ดอร่อย สนใจที่จะลองรับประทาน

อาหารผักดองของญี่ปุ่นสักครั้งไหมครับ?

J.Kawakami, Jeab Sakura
Tel.083-611-7282

Copy (ก็อปปี้) ลิ้งค์และ Paste (แปะ) ลงใน Address Bar เพื่อเข้าสู่หน้า Fan Page

http://www.facebook.com/pages/We-Love-Japan-รวมพลคนรักญี่ปุ่น/463650340328135