



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

Série 'Culinária Japonesa'

Episódio 5 – Temperos

- Assista ao episódio da série 'Culinária Japonesa' sobre temperos:
<https://youtu.be/mYbZp2nBdGs>
- Ouça o episódio do 'Podcast Japan House SP' sobre temperos:
<https://youtu.be/xWYzDKT9D1I>

Receitas:

Aware dashi

Awase significa “misto”, “combinado”. É o tipo de dashi que utiliza mais de um ingrediente em sua receita. A combinação mais utilizada é a de alga kombu e katsuobushi. Geralmente quando uma receita pede simplesmente por dashi, sem nenhuma especificação, assume-se que é esta combinação.

Ingredientes:

- 1 litro de água mineral ou filtrada
- 1 pedaço de aproximadamente 5 cm de alga kombu
- ½ xícara de katsuobushi (lascas de peixe bonito curado e seco)

Modo de preparo do primeiro dashi:

1. Coloque a alga kombu em uma panela com água e deixe repousar por pelo menos 20 minutos.
2. Ligue o fogo o mínimo possível, deixando aquecer lentamente. Quando começarem a surgir bolhas, retire o kombu e acrescente o katsuobushi.
3. Aumente a temperatura e, assim que iniciar a fervura, desligue o fogo, deixando o preparo repousar até que os flocos de katsuobushi assentem no fundo da panela.
4. Coe sem espremer e reserve.

Este é o **Ichiban dashi**: mais delicado, refinado e aromático, utilizado em preparações em que o dashi tem papel primordial para infundir aromas e sabores à receita.

Modo de preparo do segundo dashi:



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

1. Junte o kombu e o katsuobushi utilizados anteriormente de volta à panela com mais 1 litro de água mineral ou filtrada.
2. Ao ferver, adicione mais ½ xícara de katsuobushi para aprofundar os aromas.
3. Deixe cozinhar por 5 minutos. Coe e reserve.

Este é o **Niban dashi**: utilizado em cozidos ou para caldos mais rústicos; em receitas em que o dashi tem papel secundário na preparação.