



Review Ristorante Japonés

Sistema vitto

Il ristorante giapponese è l'applicazione in cui troverai il tuo cibo orientale preferito in un clic del tuo dispositivo mobile. Ha centinaia tra cui scegliere, usandolo potrai vedere quelli che ti sono vicini, trovare ispirazione, cercarne uno specifico, prenotare un tavolo o cucinare un piatto particolare

La cucina giapponese è l'espressione dell'arte culinaria sviluppata in Giappone. Uno degli ingredienti principali è il riso, ma anche pasta, pesce e verdure sono popolari, solitamente conditi con varie spezie locali.

Nel **Ristorante Giapponese** la carne è spesso assente dalla sua cucina tradizionale, ma la troverete in alcuni piatti stranieri come il tonkatsu. I piatti più popolari sono sushi, sashimi, ma anche ramen, udon e soba, oltre a tofu e natto. Le bevande includono sake e tè verde e c'è una buona varietà di dessert.

Non esiste un concetto di menu convenzionale in un **Ristorante Giapponese** con un primo, un secondo e un dessert, in generale, tutti gli alimenti vengono portati in tavola contemporaneamente e consumati in un ordine definito, in base alle preferenze di ciascuno di Diners. È conosciuta per essere una delle cucine più equilibrate e sane del mondo, il che spiegherebbe una parte importante della longevità giapponese: l'uso estensivo di pesce fresco, verdure, radici e tè verde lo rende ideale anche per combattere varie forme di cancro.

Ora puoi goderti il ??tuo **Ristorante Giapponese** preferito direttamente dal tuo cellulare, a un solo clic di distanza. Con questa applicazione puoi ordinare il tuo cibo a casa o prenotare un tavolo, puoi **scaricarlo gratuitamente** dal **Google Play Store** e dall'**App Store**.

Questa applicazione ti dice se ce n'è uno vicino a te, scegli tra le diverse opzioni che hai per ordinare il tuo cibo e l'intero menu. Il suo utilizzo è molto semplice, devi solo installarlo sul tuo dispositivo e iniziare a usarlo.

Per ordinare cibo in un **Ristorante Giapponese** dovrai avere un account al suo interno, la prima volta che entri, ti chiederà di inserire una e-mail e una password per registrarti. Una volta all'interno del tuo account dovrai indicare il tuo indirizzo manualmente utilizzando il sistema di geolocalizzazione dell'app stessa, se ce n'è uno nelle vicinanze ti permetterà di ordinare a casa, al contrario, se il ristorante non può fornire quel servizio a casa, troverai questa opzione disabilitata.

Da tutto il loro menu puoi scegliere tutto ciò che desideri, hai tutti i piatti che avresti nel **Ristorante Giapponese** fisico e devi solo aggiungere al carrello per effettuare l'ordine. Dopo aver scelto tutto ciò che vuoi mangiare, devi solo andare e confermare l'acquisto. L'applicazione garantisce sicurezza nel pagamento e ti dà la possibilità di pagare in diversi modi: con carta di credito, con PayPal o addirittura in alcuni luoghi ti permette di pagare una volta consegnato.

Puoi anche usarlo per prenotare un tavolo in un **Ristorante Giapponese**, senza dover chiamare o aspettare che uno sia preparato al tuo arrivo. Nell'opzione di **prenotare un tavolo** ti guideranno in modo che tu possa farlo, devi solo indicare la data e l'ora e con una sezione nel caso in cui desideri aggiungere ulteriori indicazioni.

Nel 2013 è inserita tra il patrimonio orale e immateriale dell'umanità dall'UNESCO. Consigliamo alcuni dei loro piatti da non perdere:

Anmitsu è un dolce giapponese composto da piccoli cubetti di gelatina bianca traslucida chiamata agar, ottenuta da alghe rosse. Sono mescolati con acqua o succo di frutta e serviti in una ciotola insieme a una gelatina dolce di fagioli

azuki chiamata anko (da cui deriva l'anmitsu "an"), piselli bolliti e frutta mista. Il dolce sciroppo nero chiamato mitsu (che completa il nome anmitsu) viene versato sulla gelatina alla fine.

Chawan mushi è una crema a base di uova e brodo dashi. Nei ristoranti giapponesi, non appena ti siedi, l'acqua viene servita, a volte direttamente da un barattolo. Quest'acqua, chiamata ohiya, è gratuita. Alcuni turisti sono sorpresi, soprattutto quando in inverno viene servita l'acqua fredda. Tuttavia, se sei fortunato, puoi prendere il tè invece dell'acqua ghiacciata.

Oshibori è un asciugamano bagnato che viene utilizzato per pulire le mani e la bocca prima e dopo i pasti. Può essere fornito caldo o freddo, a seconda della stagione. Secondo la tradizione, la salsa di soia è stata prodotta con tre semplici ingredienti: soia, sale e acqua, fermentata per mesi con speciali stampi.

Oggi la salsa di soia viene generalmente prodotta in pochi giorni con semi di soia idrolizzati. Ma dovrebbe essere combinato con il **sushi**? Sì, purché non sia posizionato accanto al riso, ma accanto al pesce, per evitare di soffocare il sapore di quest'ultimo.

Se vuoi provare il meglio che il Giappone ha da offrire, non devi prenotare un tavolo in un ristorante costoso. Puoi goderti la tua cucina a casa attraverso l'app! È molto ben organizzato e le ricette sono molto gustose.

Pros	Cons
<ul style="list-style-type: none">- Il pesce, essendo crudo, mantiene l'omega 3, che ha proprietà vantaggiose, come rallentare l'invecchiamento e prevenire varie malattie.- La quantità di calorie è piuttosto piccola rispetto alla cucina mediterranea.- Sushi viene solitamente servito con salsa di soia o wasabi, che accelera la digestione.- Trovi tutte le opzioni in una singola applicazione.	<ul style="list-style-type: none">- Costi aggiuntivi per la spedizione a casa.- È possibile trovare ristoranti che non elencano l'intero menu.- Ci sono promozioni che non funzionano con l'applicazione.- Quando si effettua un ordine, il ristorante potrebbe impiegare molto tempo ad accettarlo.

Links Facebook: <https://www.facebook.com/Okamirestaurante>

Twitter: <https://twitter.com/okamirestaurant?lang=it>

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/comidajaponesa/?hl=it>

Web:

Play Store: <https://play.google.com/store/apps/details?id=sistemavitto.oishi&hl=it>

Apple Store: <https://apps.apple.com/it/app/restaurante-japon%C3%A9s-oshiro/id1126722717>