

Những món ăn truyền thống Nhật Bản!

Tác Giả: SE sáu tám

Thứ Ba, 30 Tháng 8 Năm 2011 06:27

Ngày nay Nhật luôn tinh tế trong ẩm thực. Họ đã đưa các thực phẩm giàu màu sắc vào hộp cơm như để bày trí hộp cơm.

(Japanese Bento lunch box)

Bạn có muốn thưởng thức những tác phẩm này? Với đôi bàn tay khéo léo và trí tưởng tượng phong phú, những món ăn giờ đây hàng ngày được sắp đặt thành những tác phẩm nghệ thuật hấp dẫn. Một sự kết hợp với đồ ăn dinh dưỡng và màu sắc đẹp mắt.



• Hộp cơm Bento truyền thống

Xuất hiện từ thời điểm Kamakura (năm 1185-1333) khi nghệ thuật chiên gạo hoshi-ii phát triển và trở nên phổ biến trong chiếc túi nhỏ.

Cho đến nay, hộp cơm Bento ngày càng được phát triển và phổ biến từ các nhà ga, bến xe buýt, các trường học và công sở, các chuyến đi picnic du lịch hay thậm chí là trong các bữa tiệc chúng ta đều có thể thấy hộp cơm bento.

Có rất nhiều loại bento với những mục đích sử dụng khác nhau. Kouraku được dùng trong các buổi dã ngoại picnic, Kamameshi và Ekiben được bán từ các nhà ga ... cũng vì thế mà nguyên liệu các loại bento không giống nhau.

Thành phần chung để tạo ra bento vẫn là: cơm, thịt, cá, trứng, rau xào hoặc nấm và món tráng miệng.

Một nguyên liệu được yêu thích khác của bento là một quả mận Nhật Bản hay umeboshi được đặt ở giữa đĩa cơm để làm tăng mùi vị của cơm.

Tác Giả: SE s u t m
Thứ Ba, 30 Tháng 8 Năm 2011 06:27

Vì i sô sáng tồ phong phú - nét đợc trờng cấ a nghồ thuồ tồ m thồ c Nhồ t Bồ n trong mồ i hồ p cồ m bento, nhồ ng loồ i thồ c ăn sồ đồ c sồ p xồ p rồ t tồ mồ và công phu theo các hình dồ ng và màu sồ c khác nhau đợc trờng cho tồ ng mùa.

Mà i h

c

m bento đ

u

b

o

 đ

m

cung c

p

đ

y

đ

ch

t dinh đ

ng

cho ng

i

th

ng

th

c

nó.