

Las 10 claves de Nobuko para convertirte en un experto de la cocina japonesa

El restaurante japonés Nobuko da las claves que todo amante de la comida japonesa debe tener en cuenta a la hora de decidir o visitar un restaurante con comida nipona

Los detalles marcan la diferencia a la hora de decidir la calidad de un restaurante. Existen algunos ítems sobre la comida japonesa, tan de moda actualmente, que son desconocidos por la mayoría de las personas. El restaurante japonés Nobuko destaca algunas de las claves principales para convertirse en un experto y reconocer la buena cocina japonesa.

El error más común: creer que el sushi es todo. Cuando se habla de 'sushi', los japoneses se refieren al vinagre con el que se prepara el arroz, y no está necesariamente vinculado a las piezas de maki o al sashimi.

Puedes comerlo con las manos. Uno de los principales temores es aprender a usar los famosos palillos o "hashis", pero la manera tradicional de comer sushi es con las propias manos.

El nigiri se come de un bocado. Está mal visto partir la pieza de sushi por la mitad. El nigiri se come de golpe aunque se abra mucho la boca.

El uso del jengibre. Puedes comer un poco de esta planta para neutralizar el paladar y apreciar nuevos sabores. Aunque nadie entiende muy bien por qué está allí, el jengibre tiene la función de hacernos disfrutar de cada pieza.

Los tipos de sushi. En muchas cartas hacen una distinción errónea entre "sushi" y "makis", como si fueran dos cosas distintas. Existen múltiples variantes como el gunkan Atún Spicy, envueltos con el alga nori; los más gruesos son los futomakis, en su versión CrisRoll y Charlotte Tempura; los invertidos con el arroz por fuera y el alga por dentro, son los urumaki Alaska o el más destacado el urumaki California Roll. Conceptos básicos para pasar por auténticos entendidos.

Proporciones de tamaño. Está bien visto que la loncha de pescado cubra completamente la bola de shari (arroz) del nigiri. De esta forma, el arroz se conserva en óptimas condiciones y no se reseca mientras el camarero lo trae a la mesa.

El arte del abanico. El arroz se airea con un abanico, el "uchiwa", hasta alcanzar la temperatura ambiente. No debe estar ni demasiado caliente ni frío de nevera.

El sabor del arroz. ¿Tiene un gusto dulzón? ¿Es excesivamente salado? ¿avinagrado? Es importante que se identifiquen estos tres sabores cuando se come sushi ya que el aderezo de éste debería contener vinagre de arroz, azúcar y sal.

Equilibrio de sabores. Debe existir una armonía de sabores entre el arroz de sushi y el "topping" que se utiliza. Cuidando las proporciones, el sabor característico del arroz debería sobresalir ligeramente por encima del sabor del pescado.

La presentación. Una de las principales claves para detectar un buen restaurante es la manera de emplatar el sushi. La vajilla minimalista, los colores neutros e incluso la disposición de los elementos. Destacando la orientación de los nigiris que se colocan hacia la izquierda para comérselos cómodamente con la mano derecha. El urumaki Dragon Roll es una demostración de presentación artística con un toque personal.

El restaurante japonés Nobuko, ubicado en la calle Tuset con Travessera de Gràcia en la ciudad de Barcelona, combina lo mejor de la cocina japonesa con un sutil toque mediterráneo y las técnicas de cocina más innovadoras. Nobuko es mucho más que un simple restaurante japonés, ofrece además un cocktail bar como aliado perfecto debido a su ubicación cercana a ambientes festivos de la ciudad.

Datos de contacto:

Paula Carda

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>