Publicado en Zaragoza el 31/03/2021

# [¿Son necesarios los cuchillos japoneses si se quiere cocinar una receta japonesa? por Cuchillos.pro](http://www.notasdeprensa.es)

## La cocina japonesa ha cobrado un peso importante en la cultura occidental. Restaurantes, recetas fáciles, platos de pasta, etc. Son algunos de los aspectos que están más de moda. No obstante, este tipo de cocina se realiza con utensilios específicos, como los cuchillos, pero, ¿son necesarios para conseguir el mayor sabor y presentación?

 En la cultura occidental, muchos aspectos de la cocina japonesa son todavía ignorados, aunque sí hay algo en lo que todo el mundo está de acuerdo: ¡está deliciosa! Su originalidad y su sabor convierte cualquier receta japonesa en un plato fácil de distinguir y apreciar. Se trata de una cocina compleja que, con su globalización, se ha simplificado, perdiendo partes esenciales de la misma, como uno de los utensilios más importantes: los cuchillos. Sim embargo, ¿realmente son tan importantes? ¿Cuál es la diferencia entre los cuchillos occidentales y los orientales? La diferencia principal se encuentra en la forma en que los cuchillos son fabricados, dado que su manufacturación se basa en la forma en que se come y cocina en cada país. Así, en Occidente, el corte se basa en el balanceo, mientras que en Japón se basa en cortes rápidos. De igual forma, la presentación de la comida en Japón es esencial, por lo que el cuchillo se convierte en una herramienta esencial que cambia según el tipo de corte que se quiere realizar. Por otro lado, otra distinción curiosa entre los cuchillos occidentales y los orientales es que los cuchillos japoneses están tan solo afilados por un lado de la hoja, convirtiendo su uso en extremadamente específico. En este sentido, existen diferentes tipos de cuchillos japoneses que convierten la elaboración de cualquier plato en una maestría en la que conocer cómo se utiliza cada cuchillo es esencial. Cuchillo Santoku: es el cuchillo más común y se utiliza para gran parte de los alimentos elaborados en Japón. Se trata de un cuchillo multifunción para carne, pescado y verduras, en concreto para rebanar, cortar y picar. Cuchillo Yanagiba: con este cuchillo se comienza con la mención de cuchillos específicos. Este utensilio se utiliza tan solo para cortar y preparar sashimi. Cuchillo Deba: es, quizá, el más pesado de los cuchillos japoneses. Ello se debe a que su uso se centra en el corte, fileteado y espinado del pescado. Cuchillo Usuba: es uno de los cuchillos utilizados en el tratamiento de los vegetales. Su hoja ancha y recta separa cada corte del resto. Cuchillo Nakiri: este cuchillo, al igual que el usuba, sirve para el corte y picado de verduras, solo que en este caso su peso es ligero, facilitando un corte rápido en el que no es necesario rozar los alimentos con los nudillos. Cuchillo Gyutoh: es similar al cuchillo cebollero europeo y sirve para cortar carne y para cortar alimentos en rodajas. Cuchillo petty: es un cuchillo mondador usado para pelar y tallar vegetales. Es necesario tener en cuenta que con la compra de un cuchillo japonés llega la necesidad de cuidarlo de la forma correcta para que dure el máximo tiempo posible. De este modo, es altamente recomendable afilarlos con una piedra de afilar japonesa al agua, limpiar con agua caliente y secarlo después de su utilización, proteger las hojas con aceites libres de ácido si no se va a utilizar el cuchillo por un tiempo prolongado. En resumen, quizá disponer de un cuchillo japonés para la cocina japonesa no es estrictamente necesario, pero sí que facilitará la tarea en gran medida. Además, si se es aficionados a este tipo de cocina, aprender a utilizarlos será una obligación.

**Datos de contacto:**

Damysus

876032807

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/son-necesarios-los-cuchillos-japoneses-si-se](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Restauración Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)