

Biblioteca fotográfica - Cocina Japonesa + IA



Panorama de la cocina japonesa: variedad de sushi, sashimi, arroz, pescados, vegetales y presentaciones que permiten reconocer ingredientes, técnicas y rasgos característicos de esta gastronomía.



Nigiri de salmón: ejemplo de sushi elaborado con arroz sazonado y pescado. La imagen ayuda a diferenciar sushi de sashimi y a observar la importancia de la textura, el corte y la presentación.



Ramen y sopas asiáticas: preparación con fideos, caldo, huevo, carne y cebolla de verdeo. Representa el estudio de caldos, sopas y alimentos básicos presentes en la cocina japonesa y oriental.



Té verde japonés: acercamiento visual al matcha y a las bebidas tradicionales que acompañan la gastronomía japonesa, sus sabores y su presencia en la cultura culinaria del país.

5



Preparación tradicional de matcha: uso del batidor de bambú para mezclar el té. La escena vincula gastronomía, técnicas de preparación y costumbres japonesas asociadas al servicio de bebidas.

6



Mochi japonés: dulce elaborado a base de arroz glutinoso, presentado en distintos colores y rellenos. Es uno de los postres tradicionales incluidos dentro del estudio de la repostería japonesa.

7



Postre japonés y bebida tradicional: una presentación delicada con mochi, fruta y vajilla japonesa, útil para observar el cuidado estético y la tradición que acompañan a la repostería y al sake.

8



Comida japonesa completa: ramen, sushi y pequeños acompañamientos en una misma mesa. Permite reconocer la diversidad de platos, ingredientes, aromas y formas de servicio de la cocina japonesa.

9



Sushi y sashimi con bebidas: selección de pescados, mariscos, rolls y acompañamientos. La escena permite trabajar diferencias entre preparaciones, condimentos como wasabi y soja, y servicio tradicional.

10



Sashimi y sushi de salmón: cortes de pescado fresco y piezas de sushi presentadas en bandeja. Representa el estudio del sashimi, los rellenos, los tipos de rolls y la historia del sushi.