

LA CUISINE JAPONAISE

La cuisine traditionnelle

La cuisine japonaise se constitue principalement de poissons, de riz , de nouilles, de légumes et d'algues. Il est fréquent de manger en accompagnement lors d'un repas une petite soupe.



Il existe de nombreuses spécialités mais donnons un exemple : **le tempura** est un beignet croustillant de légumes ou de viande.

A table !

Les japonais peuvent utiliser **des baguettes** pour manger. C'est au Japon qu'il y a le plus grand nombre de restaurants par habitant.

Les exclusivités japonaises !

***A l'apéro , les japonais aime manger de **l'edamame** : une fève immature de soja .



***Au Japon, selon la région vous trouverez des dizaines de saveurs de **Kit Kat** : allant de la cannelle, aux fraises au thé vert Matcha, aux légumes. Au Japon , l'entreprise a lancé une campagne publicitaire se basant sur l'expression japonaise « Kitto Katsu » qui signifie « Tu vas sans aucun doute réussir ! ».



*** On peut découvrir au Japon une autre particularité , cette fois-ci concernant le célèbre Coca-cola. Au Japon , il est transparent et il est appelé **Coca-cola Clear**. Celui-ci ne contient pas le colorant couleur caramel.

