



Review Restaurante Japonés

Sistema vitto

Restauracja Japońska to aplikacja, w której jednym kliknięciem na urządzeniu mobilnym znajdziesz swoje ulubione orientalne potrawy. Ma setki do wyboru, dzięki niej będziesz mógł zobaczyć bliskich, znaleźć inspirację, poszukać konkretnego, zarezerwować stolik czy ugotować konkretne danie

Kuchnia japońska jest wyrazem sztuki kulinarnej rozwiniętej w Japonii. Jednym z głównych składników jest ryż, ale popularne są również makarony, ryby i warzywa, zwykle przyprawiane różnymi lokalnymi przyprawami.

W **restauracji japońskiej** mięso jest często nieobecne w tradycyjnej kuchni, ale można je znaleźć w niektórych potrawach zagranicznych, takich jak tonkatsu. Najpopularniejsze dania to sushi, sashimi, ale także ramen, udon i soba, a także tofu i natto. Napoje obejmują sake i zieloną herbatę, a także duży wybór deserów.

W **restauracji japońskiej** nie ma tradycyjnej koncepcji menu z pierwszym daniem, drugim daniem i deserem, generalnie wszystkie potrawy są podawane na stół w tym samym czasie i spożywane bez określonej kolejności, zgodnie z preferencjami każdego z nich. Obiady. Wiadomo, że jest to jedna z najbardziej zrównoważonych i zdrowych kuchni na świecie, co tłumaczyłoby dlaczego japońskiej dięty jest tak szerokie stosowanie różnych ryb, warzyw, korzeni i zielonej herbaty sprawia, że jest ona również idealna do walki z różnymi postaciami raka.

Teraz możesz cieszyć się ulubioną **japońską restauracją** bezpiecznie z telefonu komórkowego, wystarczy jedno kliknięcie. Dzięki tej aplikacji możesz zamówić jedzenie w domu lub zarezerwować stolik, możesz **pobrać je bezpiecznie w Google Play Store i App Store**.

Ta aplikacja wskazuje, że jeśli jest w pobliżu, wybierz jedną z różnych opcji zamówienia jedzenia i całego menu. Jego obsługa jest bardzo prosta, wystarczy ją zainstalować na swoim urządzeniu i zacząć z niej korzystać.

Aby zamówić jedzenie w **japońskiej restauracji**, będziesz musiał mieć w niej konto, przy pierwszym wejściu poprosi Cię o podanie adresu e-mail i hasła do rejestracji. Po wejściu na konto będziesz musiał podać swój adres również za pomocą systemu geolokalizacji samej aplikacji, jeśli jest w pobliżu, pozwoli ci to zamówić w domu, wręcz przeciwnie, jeśli restauracja nie może świadczyć tej usługi w domu, znajdziesz to opcja wyznaczona.

Z całego ich menu możesz wybrać wszystko, co chcesz, masz wszystkie potrawy, które masz w fizycznej **restauracji japońskiej**, i wystarczy dodać do koszyka, aby złożyć zamówienie. Po wybraniu wszystkiego, co chcesz zjeść, wystarczy iść i potwierdzić zakup. Aplikacja gwarantuje bezpieczeństwo płatności i daje możliwość zapłaty na różne sposoby: kartą kredytową, przez PayPal lub nawet w niektórych miejscach pozwala zapłacić zaraz po jej dostarczeniu.

Możesz również użyć go do rezerwowania stolika w **japońskiej restauracji**, bez konieczności dzwonienia lub czekania na przygotowanie stolika po przyjeździe. W opcji **Zarezerwuj stolik** poprowadzi Cię tak, abyś mógł to zrobić, wystarczy wskazać datę i godzinę oraz sekcję na wypadek, gdybyś chciał dodać inne wskazanie.

W 2013 roku zostaje wpisany pomysłowy i niematerialny dziedzictwo ludzkości UNESCO. Polecamy kilka dań, których nie można przegapić:

Anmitsu to japoński deser złożony z małych kostek półprzezroczystej białej żelatyny zwanej agarem,

otrzymywanej z czerwonych alg. Są mieszane z wodą lub sokiem owocowym i podawane w misce wraz ze sódkiem galaretki z fasoli azuki zwaną anko (z której pochodzi anmitsu „an”), gotowanym groszkiem i mieszanymi owocami. Na koniec galaretkę wylewa się sódkiem czarnym syropem o nazwie mitsu (co uzupełnia nazwę anmitsu).

Chawan mushi to krem na bazie jajek i bulionu dashi. W japońskich restauracjach, gdy tylko usiądziesz, podawana jest woda, czasem bezpośrednio ze słoika. Ta woda, zwana ohiya, jest bezpieczna. Niektórzy turyści są zaskoczeni, zwłaszcza gdy zimno podaje się zimną wodę. Jednak przy odrobinie szczepienia zamiast wody z lodem można dostać herbatę.

Oshibori to mokry ręcznik, który służy do mycia rąk i ust przed i po posiłku. Może być dostarczany na gorąco lub na zimno, w zależności od pory roku. Zgodnie z tradycją sos sojowy przygotowywany jest z trzech prostych składników: soi, soli i wody, fermentowanych przez miesiąc w specjalnych foremkach.

Obecnie sos sojowy jest zwykle produkowany w ciągu kilku dni z hydrolizowanych nasion soi. Ale czy należy go jeść z **sushi**? Tak, o ile nie jest umieszczona obok ryżu, ale obok ryby, aby nie zagłuszyć jej smaku.

Jeśli chcesz spróbować tego, co najlepsze w Japonii, nie musisz rezerwować stolika w drogiej restauracji. Dzięki aplikacji możesz cieszyć się gotowaniem w domu! Jest bardzo dobrze zorganizowana, a przepisy bardzo smaczne.

Pros	Cons
- Ryby, będąc surowe, zachowują kwasy omega 3, które mają korzystne właściwości, takie jak spowolnienie starzenia i zapobieganie różnym chorobom. - Ilość kalorii jest dość niewielka w porównaniu do kuchni śródziemnomorskiej. - Sushi jest zwykle podawany z sosem sojowym lub wasabi, co przyspiesza trawienie. - Wszystkie opcje znajdziesz w jednej aplikacji.	- Dodatkowy koszt wysyłki do domu. - Możesz znaleźć restauracje, które nie wystawiają całego swojego menu. - Istnieją promocje, które nie działają z aplikacją. - Przy składaniu zamówienia restauracja może zająć dużo czasu.

Links Facebook: <https://www.facebook.com/Okamirestaurante>

Twitter: <https://twitter.com/okamirestaurant?lang=pl>

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/comidajaponesa/?hl=pl>

Web:

Play Store: <https://play.google.com/store/apps/details?id=sistemavitto.oishi&hl=pl>

Apple Store: <https://apps.apple.com/pl/app/restaurante-japon%C3%A9s-oshiro/id1126722717>