



Review Restaurante Japonés

Sistema vitto

Japanese Restaurant est l'application où vous trouverez votre cuisine orientale préférée en un clic de votre appareil mobile. Il en a des centaines de choix, en l'utilisant, vous pourrez voir ceux qui sont proches de vous, trouver de l'inspiration, en chercher une en particulier, réserver une table ou cuisiner un plat en particulier

La cuisine japonaise est l'expression de l'art culinaire développé au Japon. L'un des principaux ingrédients est le riz, mais les pâtes, le poisson et les légumes sont également populaires, généralement assaisonnés de diverses épices locales.

Dans le **Restaurant Japonais**, la viande est souvent absente de sa cuisine traditionnelle, mais vous la trouverez dans certains plats étrangers comme le tonkatsu. Les plats les plus populaires sont les sushis, les sashimis, mais aussi les ramen, les udon et les soba, ainsi que le tofu et le natto. Les boissons comprennent le saké et le thé vert et il existe une bonne variété de desserts.

Il n'y a pas de concept de menu conventionnel dans un **Restaurant Japonais** avec un premier plat, un deuxième plat et un dessert, en général, tous les aliments sont apportés à la table en même temps et consommés dans aucun ordre défini, selon les préférences de chacun des convives. Elle est connue pour être l'une des cuisines les plus équilibrées et les plus saines au monde, ce qui expliquerait une partie importante de la longévité japonaise: l'utilisation intensive de poisson frais, de légumes, de racines et de thé vert la rend également idéale pour lutter contre diverses formes de cancer.

Vous pouvez désormais profiter de votre **Restaurant Japonais** préféré directement depuis votre téléphone portable, en un seul clic. Avec cette application, vous pouvez commander votre nourriture à la maison ou réserver une table, vous pouvez la **télécharger gratuitement** dans **Google Play Store** et **App Store**.

Cette application vous indique s'il y en a un près de chez vous, choisissez entre les différentes options dont vous disposez pour commander votre nourriture et l'ensemble du menu. Son utilisation est très simple, il vous suffit de l'installer sur votre appareil et de commencer à l'utiliser.

Pour commander de la nourriture au **Restaurant Japonais**, vous devrez avoir un compte dessus, la première fois que vous entrez, il vous demandera d'entrer un e-mail et un mot de passe pour vous inscrire. Une fois dans votre compte, vous devrez indiquer votre adresse manuellement en utilisant le système de géolocalisation de l'application elle-même, s'il y en a une à proximité elle vous permettra de commander à la maison, au contraire, si le restaurant ne peut pas fournir ce service à domicile, vous trouverez ceci option désactivée.

De tout son menu, vous pouvez choisir tout ce que vous voulez, vous avez tous les plats que vous auriez dans le **Restaurant Japonais** physique, et vous n'avez qu'à ajouter à votre panier pour passer la commande. Une fois que vous avez choisi tout ce que vous voulez manger, il ne vous reste plus qu'à confirmer l'achat. L'application garantit la sécurité du paiement et vous donne la possibilité de payer de différentes manières: avec une carte de crédit, avec PayPal ou même à certains endroits elle vous permet de payer une fois qu'elle est livrée.

Vous pouvez également l'utiliser pour réserver une table dans un **Restaurant Japonais**, sans avoir à appeler ou à attendre qu'une table soit préparée à votre arrivée. Dans l'option **Table de réserve**, ils vous guideront pour que vous puissiez le faire, il vous suffit d'indiquer la date et l'heure, et avec une section si vous souhaitez ajouter une autre indication.

En 2013, il s'insère entre le patrimoine oral et immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Nous vous recommandons certains de leurs plats que vous ne pouvez pas arrêter d'essayer:

L'**Anmitsu** est un dessert japonais composé de petits cubes de gélatine blanche translucide appelée agar, obtenue à partir d'algues rouges. Ils sont mélangés avec de l'eau ou du jus de fruits et servis dans un bol avec une gelée de haricots azuki sucrée appelée anko (dont est dérivé anmitsu "an"), des pois bouillis et un mélange de fruits. Le sirop noir sucré appelé mitsu (qui complète le nom anmitsu) est versé sur la gelée à la fin.

Chawan mushi est une crème à base d'œufs et de bouillon dashi. Dans les restaurants japonais, dès que vous vous asseyez, de l'eau est servie, parfois directement dans un bocal. Cette eau, appelée ohiya, est gratuite. Certains touristes sont surpris, surtout lorsque de l'eau froide est servie en hiver. Cependant, si vous avez de la chance, vous pouvez prendre du thé au lieu de l'eau glacée.

Oshibori est une serviette humide qui sert à nettoyer les mains et la bouche avant et après un repas. Il peut être fourni froid ou chaud, selon la saison. Selon la tradition, la sauce soja a été préparée avec trois ingrédients simples: le soja, le sel et l'eau, fermentée pendant des mois avec des moisissures spéciales.

Aujourd'hui, la sauce soja est généralement produite en quelques jours avec du soja hydrolysé. Mais devrait-il être combiné avec **Sushi**? Oui, du moment qu'il n'est pas placé à côté du riz, mais à côté du poisson, pour éviter d'étouffer le goût de ce dernier.

Si vous voulez goûter le meilleur du Japon, vous n'avez pas besoin de réserver une table dans un restaurant cher. Vous pouvez profiter de la cuisine à la maison grâce à l'application! C'est très bien organisé et les recettes sont très savoureuses.

Pros	Cons
- Le poisson, étant cru, conserve les oméga 3, qui ont des propriétés avantageuses, comme ralentir le vieillissement et prévenir diverses maladies. -La quantité de calories est assez faible par rapport à la cuisine méditerranéenne. -Le sushi est généralement servi avec de la sauce de soja ou du wasabi, ce qui accélère la digestion. - Vous trouvez toutes les options dans une seule application.	- Frais supplémentaires pour l'expédition à domicile. - Vous pouvez trouver des restaurants qui ne listent pas leur menu entier. - Certaines promotions ne fonctionnent pas avec l'application. - Lors de la passation d'une commande, le restaurant peut mettre du temps à l'accepter.

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

Twitter: <https://twitter.com/okamirestant?lang=fr>

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

Web:

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

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