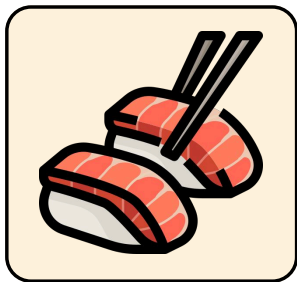


# Japão



## Sobre:

A culinária japonesa valoriza o equilíbrio, a estética e o sabor natural dos ingredientes. Peixes, arroz, algas, soja e vegetais são essenciais, com técnicas como grelhar, ferver e fritar sendo comuns. A apresentação é tão importante quanto o gosto, refletindo uma filosofia de respeito à natureza e à estação dos alimentos.

das mais  
a culinária  
a por suas  
uso de  
s, vinhos e  
de ênfase  
aldos e  
ticadas. A  
varia  
ções, com  
como  
n e crème