***GLOSARIO SUSHISTICO***

Ceviche: El concepto alude a un plato típico del continente americano que se prepara con mariscos o pescados crudos y adobados con jugo de naranja agria, lima ácida o limón. Cortados en pequeños trozos, los mariscos y los [pescados](https://definicion.de/pescado/) también suelen marinarse con ajíes, cebollas y otros ingredientes.

Eby Furai: Es un tipo de [fritura](https://es.wikipedia.org/wiki/Fritura) popular en [Japón](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Jap%C3%B3n). Ejemplo: Langostinos fritos empanados en panko.

Geishas: Delicada pieza de fetas de salmón. queso philadelphia y palta envuelto en fetas de salmón.

Gyozas: Las gyozas son unas empanaditas japonesas cocinadas al vapor y pasadas por la plancha. Pueden estar rellenas de carne, pescado o verduras.

Maki: Sushi envuelto por el alga nori, sus ingredientes son, el arroz avinagrado, y algún relleno que puede ser tanto pescados, langostinos o verduras.

Nibuta: Cerdo cocinado a fiego lento.

Niguiri: Son delicados canapés ovalados de arroz, con una delgada porción de pescado fresco.

Panko: Su nombre lo deja claro. Porque Panko significa miga de pan y eso es precisamente lo que es, migas de pan secas que se transforman en copos o escamas secas y que sirven a modo de substitutivo del pan rallado occidental en la cocina oriental, es el pan rallado japonés.

Pokes: De origen hawaiano el poke se prepara con pequeños trozos de [pescado](https://www.miarevista.es/salud/articulo/pescados-blancos-y-pescados-azules-aprende-a-diferenciarlos-y-descubre-sus-propiedades-381629104115), o pollo frito, una base de [arroz](https://www.miarevista.es/salud/articulo/todo-sobre-el-arroz-931630314548) y todo tipo de ingredientes (algas, queso, palta, mango, zanahoria, rucula, kanikama,etc) de modo que resulta adaptable a todos los gustos.

Sashimi:  Forma de preparar el pescado y el marisco que consiste en cortarlo en lonchas de un grosor determinado para poder tomarlo crudo. Crudo quiere decir, sin cocción alguna. Tal y como salió del mar

Setas: Variedad de hongos comestibles.

Shari: Nombre que recibe la forma de preparar el arroz para el sushi y está compuesto por dos ingredientes:

Sushi-zu (o amazu): el aderezo para el arroz. Este aliño está hecho con vinagre de arroz, azúcar y sal, y las proporciones en la receta, más algún otro agregado, dependen de cada itamae; por ejemplo, en Osaka utilizamos alga kombu para lograr un sabor japonés más definido.

Gohan: el arroz blanco cocido sin ningún ingrediente adicional.

Surimi: Kanikama

Tamago: Tamago quiere decir huevo en japonés. Esta palabra se utiliza para nombrar muchos platos que tienen el huevo como uno de los ingredientes principales en la cocina japonesa

Teriyaki: La salsa teriyaki es una salsa japonesa, utilizada para marinar y luego hacer a la parrilla carnes, aves o pescado. Combina el sabor salado de la salsa de soja con algún dulce (azúcar, miel, fruta) que se carameliza durante el proceso de cocinado. La salsa Teriyaki más simple y posiblemente más auténtica simplemente lleva salsa de soja, vino mirín y azúcar

Tiradito: Se trata de un plato marino a base de pequeñas láminas de pescado cuya preparación es muy similar a la del Cebiche -por su "cocción" en jugo de limón o lima.

Tonkatsu: Se conoce como Tonkatsu a un plato japonés, se trata de una chuleta de cerdo (sin hueso) rebozada o empanada y frita. Suele servirse cortada y acompañada de col, sopa de miso… y una salsa.

Yakimeshi: Yakimeshi, es un plato de arroz frito japonés preparado con arroz como ingrediente principal y una miríada de ingredientes y condimentos adicionales. El plato se suele freír y se puede cocinar en un wok.

Yakisoba: La yakisoba consiste en fideos fritos con verduras y, a veces, con alguna proteína.