

n. 01

Marzo, 2024

# SUSHI LOVERS



Nuria Rivas



# ORIGEN DEL SUSHI



El sushi, ampliamente reconocido gracias a la cocina japonesa, tiene sus raíces en el sudeste asiático, aunque versiones similares se encuentran en la cocina china y coreana. Inicialmente, el arroz se empleaba como método de conservación del pescado, una práctica que se remonta a siglos atrás en China, donde se consumía el pescado solo, descartando el arroz. Esta técnica se trasladó a Japón alrededor del siglo VIII, posiblemente a través de Corea.

A lo largo de los siglos, el sushi experimentó una serie de transformaciones en Japón, evolucionando desde una técnica de conservación hasta convertirse en un plato culinario distintivo.

En el siglo XVII, la adición de vinagre de arroz aceleró el proceso de fermentación y mejoró la conservación de los alimentos, lo que contribuyó a su popularización.

El sushi comenzó a servirse sin fermentar en el siglo XIX, convirtiéndose en una opción popular de comida callejera durante los períodos Edo y Meiji en Japón. Sin embargo, después de la Segunda Guerra Mundial, el sushi adquirió un estatus más lujoso y comenzó a servirse en restaurantes. La transición se debió en parte a preocupaciones sobre la higiene en los puestos callejeros, que llevó a su desaparición gradual.

Así, el sushi pasó de ser una forma de conservación de pescado a una delicia culinaria que se disfruta en todo el mundo, siendo apreciado tanto por su sabor único como por su rica historia cultural.



# NUESTROS MÁS AMADOS



## NIGIRI

Es el sushi más popular entre los seguidores del pescado. Su base de arroz se prensa con las manos, dándole su característica forma ovalada. Se cubre con una pieza de pescado crudo, marisco u otro ingrediente plano. Suele sazonarse con wasabi.

## MAKI

Consiste en rollitos de arroz envueltos en alga. En el interior suele añadirse una pieza de pescado. Se prepara extendiendo el arroz sobre el alga nori seca y se agrega pescado, verdura o fruta. Finalmente se enrolla y se corta el cilindro en pequeñas piezas.



## URAMAKI

Uramaki significa reverso, por ese motivo este tipo de sushi tiene el arroz al revés, es decir, en la parte exterior rodeando el alga Nori que al mismo tiempo envuelve el centro de la pieza pudiendo ser pescado, fruta y verdura. Comunmente se le añade sésamo negro.

# SUSHI LOVERS

## NOVEDADES





# KOHAKU

SUSHI BAR

El Sushi Bar Kohaku es un nuevo y emocionante destino culinario que ha cautivado a los amantes del sushi y la cocina japonesa en general. Ubicado en un espacio elegante pero accesible para todo tipo de público, este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única.

Lo que distingue a Kohaku es su amplia variedad de sushi y platillos japoneses, cuidadosamente preparados por chefs expertos que se esfuerzan por ofrecer sabores auténticos y frescos. Además de los clásicos rollos de sushi, el menú incluye opciones innovadoras y creativas que sorprenden a los paladares más exigentes.

Lo más notable es su compromiso con la salud y el bienestar de sus clientes. Kohaku se destaca por ofrecer alternativas saludables a los platos tradicionales de sushi, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad. Esto no solo proporciona opciones deliciosas, sino que también garantiza una experiencia culinaria satisfactoria y nutritiva.



El ambiente en Kohaku es moderno y acogedor, diseñado para brindar comodidad a los comensales mientras disfrutan de su comida. Ya sea que estés buscando una cena romántica, una salida con amigos o simplemente un lugar para relajarte y disfrutar de buena comida, el Sushi Bar Kohaku seguramente satisfará tus expectativas con su excelente cocina y ambiente agradable.



El restaurante Sushi Bar Kohaku se preocupa por la comodidad de sus clientes, ofreciendo amplio estacionamiento y accesibilidad para personas con movilidad reducida. Además, su equipo de trabajadores está altamente capacitado y comprometido con brindar un servicio excepcional, asegurando una experiencia culinaria memorable para todos los visitantes.

Su próxima apertura el 20 de Abril promete entrantes gratuitos para los primeros clientes, atrayendo a una variedad de comensales. Traerán las últimas novedades desde Japón con música en directo.