



# DATOS DE LA COMIDA ASIATICA

- Sólo los hombres preparan sushi, ya que la temperatura de sus manos es más fría y trabajan mejor el pescado.
- La salsa de soja es para el pescado, ¡no para el arroz!
- Sorber la sopa, ¡es de buen gusto! Así se demuestra cuánto te gusta
- El sashimi es un tipo de corte, el más limpio y de mejor aprovechamiento del alimento, pero no sólo se aplica al pescado, también se hace con la carne, pulpo...
- La sal no es un mero condimento, también un símbolo de buena suerte
- Dejar comida en el plato es señal de que algo no ha ido bien, en Asia si te ha gustado no puedes dejar ni un grano de arroz sin probar
- Durante las comidas no se sirve bebida y el postre no es un elemento común en su mesa
- El cuchillo es considerado un arma de guerra y no tiene cabida en la mesa, por ello, se utilizan los palillos desde épocas milenarias
- En Asia también se hace buen café, como el Yunnan espresso, delicado e intenso



# DATOS DE LA COMIDA ITALIANA

- Existe una versión frita de la pizza. Al leer esto, nos chirrían los oídos y solo pensamos en la grasa que conlleva, pero es una realidad. En Nápoles, se fríe la masa de la pizza hasta que se hincha. Se hace en una cacerola y una vez que está en su punto, se añade salsa de tomate, parmesano y albahaca.
- Supersticiones y costumbres en la mesa. La superstición es que se aconseja no colocar el pan del revés, ya que podría traer mala suerte a la casa. Y la costumbre es que en la mesa debe haber siempre agua, pan y vino.
- La pizza más cara del mundo cuesta 8300€ y es italiana. Los ingredientes por los que está formada son harina biológica certificada, sal rosa australiana, langosta, tres tipos de caviar, huevos de peces, coñac, etc. Fue creada por el chef Renato Viola y la llamó Luigi XII, en honor al coñac Luis XII Remy Martin.
- El clásico italiano solo bebe café en el desayuno. El desayuno tradicional italiano es café con leche con croissant o galletas, además debe ser muy rápido y no se suele tomar más café durante el resto del día.