

Рисовая водка

Рисовая водка – нихонсю или sake, по праву считается традиционным японским напитком. Рецепт приготовления нынешнего японского алкогольного символа был заимствован из Китая. Сакэ получают с помощью, так называемой ферментации риса, или попросту говоря сбраживания. Чтобы приготовить sake, нужно использовать рис определенного сорта с повышенным содержанием в нем крахмала, и специальную воду. Приготовление этого алкогольного напитка насчитывает около восьми этапов. В технологии производства sake используются три вида природных микроорганизма, такие как бактерии, плесень и дрожжи. Наилучший сорт нихонсю может иметь вкус, похожий на свежие грибы, вызревший сыр либо соевый соус. Тона sake хересные, горьковатые и приятные, с банановыми, яблочными либо виноградными нотами.

Из-за особенностей производства sake считается слабоалкогольным напитком. Есть несколько типов sake, например: "Гиндзэ", "Хондзёдзо", "Дайгиндзэ", "Токутэй мэйсёсю", "Фуцусю". Отличаются они процентом шлифования риса, дополнительными элементами и температурой брожения.

Цвет японского алкоголя может быть от прозрачного до лимонного, с зеленоватым оттенком, иногда янтарно - желтым.

Сакэ не только подают на стол, но и используют как кулинарный, искусный метод, например чтобы удалить неприятные запахи. Интересно, что в Японии есть пословица, которая гласит о том как нужно употреблять sake. Оказывается, что этот напиток хорошего сорта лучше подавать холодным. Тогда вы сможете ощутить его вкус и щедрый аромат в его полном объеме. А вот алкогольный напиток низшего качества употребляют разогретым.

Sake отменного сорта и высокого качества пользуется популярностью в Европе и США, но что интересно - в Японии данный напиток стали употреблять гораздо в меньшей степени, хотя ни одно событие или важный прием не могут пройти без традиционного sake.