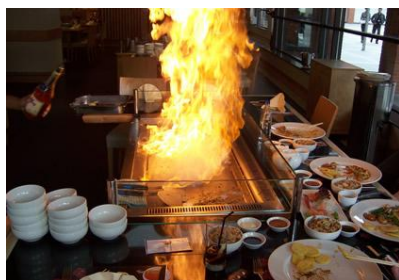


## **Teppanyaki, especialidad de carne en comida china**

2008-12-27 23:44:12



**Además de excelentes platos de pescados y arroces, en la gastronomía japonesa no podemos dejar pasar la existe de este tipo de carne. El “Teppan” es una plancha de hierro donde se asa “yaki”, la carne y las verduras, en ausencia de productos como el aceite.**

**Es conocido su uso en Estados Unidos teniendo un gran número de referencias en el cine. Alrededor del cocinero se sientan los comensales mientras éste prepara la cocina frente a sus ojos. El cociner corta, asa y finalmente, ofrece la comida a los invitados. La carne de Kobe es una de las más famosas. Para que el sabor sea agradable, a las vacas se les alimenta con cerveza y se les ofrece masajes para que el tejido graso mantenga una distribución uniforme.**

**Su introducción tuvo origen gracias a la cadena de restaurantes Misono cuyo concepto fue influenciad por la cocina occidental. Este servicio además de ofrecer unos platos deliciosos ofrecían un espectáculo donde los turistas podían ver y participar en la elaboración del plato.**

**Entre ingredientes comunes en el teppanyaki destacan las carne de res, milanese, langosta, pollo y diversos vegetales. También se acompaña de otros condimentos como diversas salsas.**