

# ¿Me atreveré con los palillos?

## ¿Me atreveré con los palillos?

[imprimir](#)



¡Claro que os atreveréis! Es más, si no lo habéis hecho ya os animamos a que descubráis las delicias de la **comida japonesa** y sus tradiciones en la mesa, que son tan ricas como interesantes. Desde hace unos años, la **comida japonesa** experimenta un auge que ha ayudado, entre otras cosas, a que dejemos de considerarla simplemente como “pescado crudo” y vayamos descubriendo los mil y un sabores y texturas que ofrece.

En este caso, sin embargo, queremos haceros un pequeño tour rápido por la mesa japonesa, para que no se os escape ni un detalle a la hora de manejaros con los palillos. Los japoneses son una sociedad muy avanzada, técnicamente, pero muy amantes de las tradiciones, el ceremonial y la etiqueta.

Por ejemplo: nunca los frotéis entre sí ni los clavéis en el arroz; **los palillos** deben apoyarse en la pieza de cerámica que encontraréis en la mesa precisamente para eso. Cogedlos por la base inferior, no por la mitad, y si los dejáis de usar dejadlos uno al lado del otro, nunca cruzados. Y cuando acabéis de comer, ponedlos encima del cuenco de **soja**, nunca sobre la mesa o el plato. A la hora de compartir los platos (costumbre muy arraigada) no cojáis cada bocado directamente del plato central: lo suyo es servirse cada uno su ración en el plato y comer de allí. Por motivos de higiene se recomienda que, a la hora de servirse la comida, use utilice la parte inferior de los palillos (por donde los cogemos), y que no se laman nunca: su única función es sostener la comida.

Si coméis **sushi**, mojad la parte del pescado en la **salsa de soja**, no el arroz. Y aunque mucha gente lo haga, no hay que disolver el **wasabi** (la pasta verde picante) en la soja, sino servirse una pizca encima de la pieza de sushi. Además, podéis partir la comida pellizcándola con los **palillos**, pero nunca usarlos como si fueran un cuchillo o un tenedor, o pegarle un bocado y dejar el resto en el plato.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus recetas](#)

[chefplus](#)

[cocina](#)

[cocinillas](#)

[comida japonesa](#)

[el mejor robot de cocina](#)

[gastronomia](#)

[la chef](#)

[la chef plus](#)

[las mejores recetas](#)

[palillos](#)

[palillos japoneses](#)

[precio chef plus](#)

[receta](#)

[recetario](#)

[recetas](#)

[robot de cocina](#)

[robots de cocina](#)

[salsa de soja](#)

[sandwich](#)

[soja](#)

[sushi](#)

[wasabi](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

## Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar