

【柚子】

YUZU

Frutas de inverno indispensáveis para a culinária Shojin (Comida vegetariana) servida no templo

Método de preservação

● Armazenar em temperatura ambiente

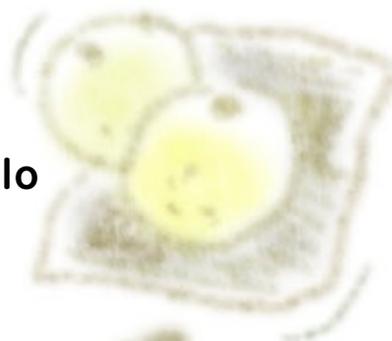
O Brasil costuma ser quente, então não o recomendo. Embrulhe-o em papel toalha de cozinha, jornal, etc. e guarde-o em um local fresco e escuro a 1-15 graus.

● Geladeira

Embrulhe-o em papel toalha de cozinha, jornal, etc. Coloque em um saco plástico e guarde na geladeira.

● Congeladas

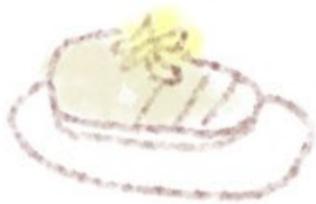
Enrole a fruta em filme plástico. (inteiro ou descascado) lave bem, descasque-a bem fina e embrulhe em filme plástico um por um.



Como você pode adicionar YUZU na sua refeição

● Casca

descasque para que a parte branca não grude muito, corte em pedacinhos finas e coloque no seu prato. Ex: Peixe grelhado, salada simples, sashimi, carpaccio, Missoshiru (sopa de missô), Nishime(verduras cozido) etc.



Ex: Peixe grelhado, salada simples, sashimi, carpaccio, Missoshiru (sopa de missô), Nishime(verduras cozido) etc.

● Suco de Fruta

Pode espremer para sua refeição que você gosta. É conveniente colocá-lo na forma de gelo e congelá-lo. Ex: Peixe grelhado, yakitori frango assado, salada, etc. Misture com molho de soja, ou com água (para beber)



● Sementes

Se você colocar no molho de soja, poderá fazer o molho de soja yuzu. Você pode fazer uma loção (toner). as sementes sem lavá-las, colocar em saquê ou shochu (quantidade que esconde as sementes) por 2 a 3 semanas e diluí-las em água destilada.

Receitas

● YUZU-SU(vinagre de yuzu)

1. Um yuzu, Lave bem, limpe a umidade, corte em 4 mm inteiro (com casca).
2. Coloque 1 em um pote hermético de vidro (vidro).
3. Adicione vinagre com o dobro do peso de yuzu para 2.
4. Finalmente, adicione metade do peso do yuzu ou a mesma quantidade de açúcar (granulado melhor).

Você pode usar quando o açúcar derreter! É delicioso mesmo se você colocar em peixes, misturar com molho de soja ou diluir em água quente para tomar.

● Geléia

1. 4~5 yuzu, lave bem, Tira a sujeira e mancha na casca. Pesá-los e preparar açúcar dois terços da quantidade deles.
2. Corte o yuzu ao meio e divida em sementes e suco. Mergulhe as sementes em 300 ml de água.
3. Corte a parte branca do yuzu e os saquinhos em pequenos pedaços e mergulhe-os em 100 ml de água. Corte a pele em juliana e deixe-a na água cerca de 3 horas enquanto troca a água.
4. Coloque a pele escorrida, parte branca (com água) e 100 ml de água sem sementes em uma panela grossa e cozinhe até a pele ficar macia.
5. Adicione metade da quantidade de açúcar e cozinhe em fogo médio por cerca de 7 minutos. Adicione o açúcar e o suco restantes e cozinhe até que esteja firme como você gostaria. (Fica mais duro quando fica frio, então acho melhor deixar um pouco mais macio.)

