Названия для ресторана паназиатской кухни

Пад Тай

Хакка Ролл

Пананг

**Джим Джам**

Хойсин ( соус)

Шиитаке ( гриб)

Даси ( японский бульон, есть рестораны со вторым словом)

Хаттори Хандзо ( известный самурай и ниндзя)

Бэнкэй ( самурай) Bankey

Такеда

Мусаси Миямото

Сисо ( листья в японской кухне)

**Никудзяга ( мясо, тушеное с картофелем и луком)**

Яки-Тори ( поджаренная птица ,цыплята на бамбуковых шампурах)

Соба ( лапша из гречневой муки )

Джим Джам

Джим Джам (по английски Jim Jum). Это редкое ,почти забытое, блюдо азиатской кухни происходит из народов хакка, проживающих на Тайване. Китайский остров неоднократно подвергался нападкам, в том числе японских и португальских пиратов. Последние кстати называли это место Формоза, что значит «Прекрасный». Народ хакка, в чьей крови остается страсть к путешествиям, на протяжении многих веков впитывал влияние множества культур. «Джим Джам» это компанейское азиатское блюдо, которое было изобретено хаккским китайцем Сиу Линем, которые держал небольшое портовое заведение, где подавались простые крестьянские блюда из риса, лапши и морепродуктов. Джим Харлоу, капитан английского флота, стал первым британцем, посетившим то место в начале шестнадцатого века. Сиу Линь потчевал гостя аппетитным питательным супом из свинины, печени и капусты с добавлением стеклянной лапши и взбитых яиц. Весь этот праздник гурманства сдабривался базиликом, сычуянским перцем и бадьяном, а после готовился в глиняном горшке. Сиу Линь придумал это блюдо специально для английского капитана, желая показать широту китайского гостеприимства. А поскольку капитан после обеда всегда просил к чаю джема( по-английски это звучала как «джам»), то хозяин ресторана решил назвать блюдо Джим Джам. Сегодня это блюдо особенно популярно в Таиланде и других азиатских странах.

Никудзяга

История блюда «Никудзяга» имеет прямо отношений к морскому флоту Японии. По преданиям случилось это где-то в конце девятнадцатого века, после того, как японский маршал Того Хэйхатиро приказал создать блюдо, которое стало бы азиатской альтернативой британскому рагу. Военный кок Такедо Миямото подошел к делу со всей тщательностью и избирательностью японской души. В основе блюдо осталась картошка, лук и свинина, которые хорошо пропитывались сладким соевым соусом. Однако индивидуальным штрихом стало добавлением особой приправы, именуемой «аморфофаллус коньяк», которая известна так же , как ладонь змеи» или «дьявольский язык». Необычное сочетание приправ и овощей сделал никудзягу поистине волшебным блюдом, которое быстро утоляло голод и наполняло моряков богатырской силой. Принимать никудзягу следует в тихой умиротворенной обстановке с легкой головой, открытой для связи со вселенной. Сегодня Никудзяга считается домашним блюдом, которое часто делают в зимнее время года. Необыкновенные утонченный вкус способен удивлять и притягивать снова и снова всякого, кто попробует японское рагу впервые.