

O que comer com o saquê

Ao escolher o saquê como acompanhamento, considere:

Doce x Seco:

O saquê doce contrabalança bem as sopas salgadas, encorpadas ou de sabor consistente. Saquês secos combinam bem com frutos do mar frescos.

Acidez:

Saquês com forte acidez podem ser o melhor acompanhamento de um tempurá ou de peixes assados. Já saquês com baixa acidez são mais suaves, e fazem bons pares com pratos de textura também suaves, como o sashimi.

Umami:

Saquês com um umami sólido fica bem servido com pratos como o sashimi (peixe cru) ou o tataki (peixe levemente tostado por fora, mas cru por dentro). Use quantidades mínimas de sal e molho.

Como servir saquê?

Tradicionalmente, cada pessoa deve servir o saquê ao outro. Este gesto nem sempre é observado nos dias de hoje, mas é recomendável normalmente quando se está servindo o outro pela primeira vez (naquele dia).

O saquê pode ser servido de frascos de cerâmicos conhecidos como Tokkuri, para pequenas taças também de cerâmica, chamadas Choko.

Outra maneira de servir esta tradicional bebida japonesa é num Masu, recipiente de madeira que lembra uma caixa, e que é usado como medida para contar os grãos de arroz. A bebida é servida de forma que esta transborde do recipiente e encha o receptáculo que está logo abaixo. É sinal de generosidade com o convidado.

Temperatura:

O saquê pode ser servido quente, gelado ou a temperatura ambiente. A temperatura escolhida muitas vezes depende do clima e da estação do ano. Saquês de alta categoria não devem ser aquecidos pois podem resultar em perda de aroma e sabor.



enjoyfukuju.com

Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd.

1-8-17 Mikagetsukamachi T: 81 (0)78 821 2913
Higashinada Kobe Hyogo F: 81 (0)78 821 3330
658-0044 Japan

[Facebook.com/FukujuSake](https://www.facebook.com/FukujuSake) [@FukujuSake](https://twitter.com/FukujuSake)



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE