



История японского гриля.



История японского гриля

Начиная приблизительно с VII века, когда буддизм стал официальной религией в Японии, были выпущены эдикты, запрещающие употребление мяса. Гастрономические традиции японцев начали меняться лишь во второй половине XIX, когда было снято табу на поедание мяса и страна стала открываться Западу. Популярность якитори возрастает в 60-е годы, когда бройлеры, привезенные из США, заполнили прилавки местных магазинов. Куриное мясо оказалось доступным и восполнило дефицит

свинины и говядины. Распространению якитори (маленьких куриных шашлычков) также способствовало массовое разведение кур на территории самой Японии. Местное население сместило фокус внимания с риса и морепродуктов и принялось изобретать различные блюда из мяса птицы.

Преимущества готовки на сверхвысоких температурах

Обычно мясо жарится при температуре не выше 300 С. Для жарки якитори этого недостаточно. Конструкция японских грилей для приготовления якитори позволяет увеличить диапазон рабочей температуры под решеткой до рекордных 800 С. Добиться экстремального температурного режима помогает очаг, собранный из шамотной плиты. Этот материал равномерно прогревается и аккумулирует тепло, отражая его обратно.

При такой термической обработке кусочки мяса быстро покрываются корочкой, что позволяет сохранить сочность и нежность мясных волокон. Готовка на таких температурах подходит для тех, кто следит за фигурой: при предельном уровне нагрева жир вытапливается, и пища становится менее жирной. Еще одно преимущество высоких температур — это увеличение скорости приготовления блюд.



Классическое японское блюдо — якитори

Популярные блюда

В Японии на грилях готовятся почти все части куриной тушки. В ход идут и ножки, и грудки, и сердце, и печень, и желудочки, и даже хрящи. На грилях жарят говяжий язык, ароматные стейки, котлеты для бургеров, морепродукты и свиную брюшину.

Для приготовления японских шашлычков используется сладковатый соус тарэ, сделанный из мирина, соевого соуса, сакэ и сахара, или соленый маринад из пасты мисо. Вкус блюд становится более насыщенным при добавлении перца, приправы ситими, васаби, чеснока и имбиря. На грилях допустимо запекать баклажаны, кабачки, помидоры, грибы, кукурузу и побеги бамбука. Якитори считается прекрасной закуской к пиву.

Распространенность в азиатском стрит-фуде

Куриные шашлычки (якитори) популярны в Японии так же, как круассаны во Франции, бургеры в Америке и спагетти в Италии. Изначально точки, реализующие якитори, стали появляться в мегаполисах, где быстрый темп жизни не оставляет времени на приготовление пищи в домашних условиях.

Кроме того, японцы являются настоящими трудоголиками. Они проводят на рабочем месте больше 50 часов в неделю, поэтому стрит-фуд — это прекрасная возможность сытно и быстро перекусить по дороге домой.

В Японии приобрести якитори можно в фирменных магазинах, супермаркетах, ресторанах и в идзакаях, где японцы выпивают и расслабляются после работы. Все же самобытность и колорит этой страны лучше всего ощущаются на улицах шумных городов, где на каждом углу расположены палатки, от которых исходят терпкие и солоноватые ароматы свежеприготовленных блюд.



Если вы когда-нибудь бывали в Японии, то видели такие маленькие барбекю практически на каждом углу. В частности, прогуливаясь по развлекательному кварталу Осаки (Дотонбори, недалеко от станции метро "Намба"), вы почти в каждом ресторане найдете гриль Конро, где опытный повар нанизывает якитори на шпажки или другие аппетитные кусочки продукта.

Этот способ приготовления, вероятно, более известен на западе как хибачи-гриль, но в Японии его называют Шичирин или Конро. Это немного сложно, но названия "Шичирин" и "Конро", вероятно, появились тогда, когда эти маленькие глиняные или керамические жаровни начали использовать для приготовления пищи, а не просто для разогрева.

Хибачи были впервые разработаны примерно в 8 веке нашей эры, и их первоначальное назначение состояло в том, чтобы служить в качестве небольшого обогревателя помещения. Я предполагаю, что они стали камадо или кухонной плитой для бедных, такой же, как дешевые электрические плиты сегодня. Со временем выяснилось, что они отлично подходят для приготовления якитори и других небольших блюд, и поэтому они были переименованы в Конро или Шичирин.



Популярный в Москве японский татиноми бар «Тебура:сика» где на летней веранде активно используют гриль Yakitori

Популярность гриля якитори в России

Якитори полюбились нашим соотечественникам еще в конце девяностых, когда в Москве стали открываться первые японские рестораны. Мясные кусочки, пропитанные ароматным соусом и нанизанные на бамбуковые шампуры, по сей день являются одними из самых популярных позиций в меню. Их охотно заказывают, поэтому грили для приготовления якитори все чаще появляются на кухнях российских ресторанов.

Кроме того, азиатские блюда стремительно завоевывают рынок стрит-фуда. Компактные грили обеспечивают максимальную скорость обслуживания при минимуме движений и легко встраиваются как в стационарные, так и в мобильные кухни.

Транспортабельные установки для приготовления блюд на огне незаменимы в выездном ресторанном обслуживании и в оснащении фудтраков.

