



Review Restaurante japonês

Sistema vitto

Restaurante Japonês é o aplicativo onde você encontrará sua comida oriental favorita com um clique do seu dispositivo móvel. Tem centenas à sua escolha, com ele você pode ver quem está perto de você, encontrar inspiração, encontrar uma específica, reservar uma mesa ou cozinhar um determinado prato

A culinária japonesa é a expressão da arte culinária desenvolvida no Japão. Um dos principais ingredientes é o arroz, mas massas, peixes e vegetais também são populares, geralmente temperados com vários temperos locais.

No **restaurante japonês**, a carne muitas vezes está ausente da culinária tradicional, mas você a encontrará em alguns pratos estrangeiros, como o tonkatsu. Os pratos mais populares são sushi, sashimi, mas também ramen, udon e soba, além de tofu e natto. As bebidas incluem saquê e chá verde e há uma boa variedade de sobremesas.

Não existe um conceito de cardápio convencional em um **restaurante japonês** com primeiro prato, segundo prato e sobremesa, em geral todos os alimentos são trazidos à mesa ao mesmo tempo e consumidos sem um pedido definido, de acordo com as preferências de cada um dos comensais. É conhecida por ser uma das cozinhas mais equilibradas e saudáveis ??do mundo, o que explicaria uma parte importante da longevidade japonesa: o uso extensivo de peixe fresco, vegetais, raízes e chá verde também a torna ideal para combater várias formas de câncer.

Agora você pode desfrutar do seu **restaurante japonês** favorito diretamente do seu celular, com apenas um clique de distância. Com este aplicativo você pode pedir sua comida em casa ou reservar uma mesa, você pode **baixá-lo gratuitamente** na **Google Play Store** e na **App Store**.

Este aplicativo informa se houver algum perto de você, escolha entre as diferentes opções que você tem para pedir sua comida e todo o menu. Seu uso é muito fácil, basta instalá-lo no seu dispositivo e começar a utilizá-lo.

Para pedir comida em um **Restaurante Japonês** você terá que ter uma conta nele, na primeira vez que você entrar, será solicitado um email e uma senha para se cadastrar. Uma vez dentro da sua conta terá de indicar manualmente a sua morada através do sistema de geolocalização da própria app, se houver uma por perto permitirá que faça o pedido em casa, pelo contrário, se o restaurante não puder prestar esse serviço em casa, encontrará este opção desativada.

De todo o seu cardápio você pode escolher o que quiser, você tem todos os pratos que gostaria de comer no **restaurante japonês** físico, e só precisa adicionar ao seu carrinho para fazer o pedido. Depois de ter escolhido tudo o que deseja comer, basta ir confirmar a compra. A aplicação garante a segurança do pagamento e dá-lhe a possibilidade de pagar de várias formas: com cartão de crédito, com PayPal ou mesmo em alguns locais permite pagar depois de entregue.

Você também pode usar para reservar uma mesa em um **restaurante japonês**, sem ter que ligar ou esperar que uma seja preparada quando você chegar. Na opção **Reservar mesa** eles o orientarão para que você possa fazê-lo, bastando indicar a data e hora, e com uma seção caso queira acrescentar mais alguma indicação.

Em 2013 foi inserido entre o patrimônio oral e imaterial da humanidade pela UNESCO. Recomendamos alguns de seus pratos que você não pode parar de experimentar:

Anmitsu é uma sobremesa japonesa feita de pequenos cubos de gelatina branca translúcida chamada ágar, obtida

de algas vermelhas. Eles são misturados com água ou suco de frutas e servidos em uma tigela junto com uma geléia de feijão azuki doce chamada anko (da qual anmitsu "an" é derivado), ervilhas cozidas e frutas misturadas. Um xarope preto doce chamado mitsu (que completa o nome anmitsu) é derramado sobre a geléia no final.

Chawan mushi é um creme feito com ovos e caldo dashi. Nos restaurantes japoneses, assim que você se senta, a água é servida, às vezes direto de uma jarra. Essa água, chamada ohiya, é gratuita. Alguns turistas se surpreendem, principalmente quando a água fria é servida no inverno. No entanto, se você tiver sorte, poderá obter chá em vez de água gelada.

Oshibori é uma toalha úmida usada para limpar as mãos e a boca antes e depois das refeições. Pode ser fornecido quente ou frio, dependendo da estação. Segundo a tradição, o molho de soja era feito com três ingredientes simples: soja, sal e água, fermentado durante meses em moldes especiais.

Hoje, o molho de soja geralmente é produzido em poucos dias com a soja hidrolisada. Mas deve ser combinado com **Sushi**? Sim, desde que não seja colocado junto ao arroz, mas sim junto ao peixe, para não sufocar o sabor deste.

Se você quer provar o melhor que o Japão tem a oferecer, não precisa reservar mesa em um restaurante caro. Você pode saborear sua comida em casa através do app! É muito bem organizado e as receitas são muito saborosas.

Pros	Cons
- O peixe, por ser cru, mantém o ômega 3, que possui propriedades vantajosas, como retardar o envelhecimento e prevenir várias doenças. - A quantidade de calorias é bem pequena se comparada à culinária mediterrânea. - O sushi costuma ser servido com molho de soja ou wasabi, o que acelera a digestão. - Você encontra todas as opções em um único aplicativo.	- Custo adicional para envio para casa. - Você pode encontrar restaurantes que não colocam seu cardápio completo. - Existem promoções que não funcionam com o aplicativo. - Ao fazer um pedido, o restaurante pode demorar muito para aceitá-lo.

Links Facebook: <https://facebook.com/Okamirestaurante>

Twitter: <https://twitter.com/okamirestaurant?lang=pt>

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/comidajaponesa/?hl=pt>

Web:

Play Store: <https://play.google.com/store/apps/details?id=sistemavitto.oishi&hl=pt>

Apple Store: <https://apps.apple.com/pt/app/restaurante-japon%C3%A9s-oshiro/id1126722717>