



Review Restaurante Japonés

Sistema vitto

Restaurante Japonés es la aplicación en la que encontrarás tu comida oriental favorita en un clic de tu dispositivo móvil. Cuenta con cientos para elegir, utilizándola podrás ver los que se encuentran cerca de ti, encontrar inspiración, buscar uno en concreto, reservar mesa o cocinar un plato en particular

La cocina japonesa es la expresión del arte culinario desarrollado en Japón. Uno de los ingredientes principales es el arroz, pero la pasta, el pescado y las verduras también son populares, generalmente sazonados con varias especias locales.

En el **Restaurante Japonés** la carne a menudo está ausente de su cocina tradicional, pero lo encontrarás en algunos platos extranjeros como el tonkatsu. Los platos más populares son sushi, sashimi, pero también ramen, udon y soba, así como tofu y natto. Las bebidas incluyen sake y té verde y hay una buena variedad de postres.

No existe el concepto de menú convencional en Restaurante Japonés con un primer plato, un segundo plato y postre, en general, todos los alimentos se llevan a la mesa al mismo tiempo y se comen sin un orden definido, según las preferencias de cada uno de los comensales. Se sabe que es una de las cocinas más equilibradas y saludables del mundo, lo que explicaría una parte importante de la longevidad japonesa: el uso extensivo de pescado fresco, verduras, raíces y té verde también lo hace ideal para combatir diversas formas de cáncer.

Ahora puedes disfrutar de tu Restaurante Japonés favorito directamente desde tu teléfono móvil, a un solo clic de distancia. Con esta aplicación podrás pedir tu comida a casa o reservar una mesa, te la puedes **descargar gratis** en Google Play Store y App Store.

Esta aplicación te señala si hay alguno cerca de ti, elegir entre las diferentes opciones que tienes para pedir tu comida y toda la carta. Su uso es muy fácil, solo tienes que instalarlo en tu dispositivo y empezar a utilizarla.

Para pedir comida en Restaurante Japonés tendrás que tener una cuenta en ella, la primera vez que entres, te va a pedir que introduzcas un correo electrónico y una contraseña para registrarte. Una vez dentro de tu cuenta tendrás que indicar tu dirección manualmente utilizando el sistema de geolocalización de la propia app, si hay uno cerca te permitirá pedir a domicilio, por el contrario, si el restaurante no puede prestar ese servicio en tu casa, encontrarás esta opción deshabilitada.

De toda su carta puedes elegir todo lo que quieras, cuentas con todos los platos que tendrías en el Restaurante Japonés físico, y solo tienes que ir añadiendo a tu carrito para poder realizar el pedido. Una vez que tengas elegido todo lo que quieres comer, solo tienes que ir y confirmar la compra. La aplicación te garantiza la seguridad en el pago y te da la posibilidad de pagar de diferentes maneras: con una tarjeta de crédito, con PayPal o incluso en algunos lugares te permite pagar una vez se entregue.

También puedes utilizarla para reservar mesa en Restaurante Japonés, sin tener que llamar o esperar a que te preparen una cuando llegues. En la opción de Reservar mesa te irán guiando para que puedas hacerlo, solo tienes que indicar fecha y hora, y con un apartado por si quieres añadir alguna indicación más.

En 2013 se inserta entre el patrimonio oral e inmaterial de la humanidad por la UNESCO. Te recomendamos alguno de sus platos que no puedes dejar de probar:

Anmitsu es un postre japonés compuesto de pequeños cubos de gelatina blanca translúcida llamada agar, obtenida de algas rojas. Se mezclan con agua o jugo de fruta y se sirven en un recipiente junto con una gelatina de frijol azuki dulce llamada anko (de la cual se deriva anmitsu "an"), guisantes hervidos y frutas mixtas. El jarabe negro dulce llamado mitsu (que completa el nombre anmitsu) se vierte sobre la gelatina al final.

Chawan mushi es una crema hecha con huevos y caldo dashi. En los restaurantes japoneses, tan pronto como te sientas, se sirve agua, a veces directamente de un frasco. Esta agua, llamada ohiya, es gratis. Algunos turistas se sorprenden, especialmente cuando se sirve agua fría en invierno. Sin embargo, si tiene suerte, puede obtener té en lugar de agua helada.

Oshibori es una toalla húmeda que se usa para limpiar las manos y la boca antes y después de una comida. Se puede suministrar frío o caliente, según la temporada. Según la tradición, la salsa de soja se ha elaborado con tres ingredientes simples: soja, sal y agua, fermentados durante meses con moldes especiales.

Hoy en día, la salsa de soya generalmente se produce en unos pocos días con soja hidrolizada. ¿Pero debería combinarse con Sushi? Sí, siempre y cuando no se coloque al lado del arroz, sino al lado del pescado, para evitar sofocar el sabor de este último.

Si quiere probar lo mejor que ofrece Japón, no tiene que reservar una mesa en un restaurante caro. ¡Puedes disfrutar de su cocina en casa a través de la aplicación! Está muy bien organizado y las recetas son muy sabrosas.

Pros	Cons
- El pescado, al estar crudo, mantiene omega 3, que tiene propiedades ventajosas, como ralentizar el envejecimiento y prevenir diversas enfermedades. - La cantidad de calorías es bastante pequeña en comparación con la cocina mediterránea. - Sushi generalmente se sirve con salsa de soja o wasabi, lo que acelera la digestión. - Encuentras todas las opciones en una sola aplicación.	- Costo adicional por envío a casa. - Puede que encuentres restaurantes que no ponen todo su menú. - Hay promociones que no funcionan con la aplicación. - Al hacer un pedido puede que tarde mucho en aceptarlo el restaurante.

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

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

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

Web:

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

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