

Recettes japonaises dans un restaurant à Marrakech

La gastronomie japonaise est très tendance actuellement et les restos japonais se multiplient, notamment à Marrakech. Il faut pourtant savoir ouvrir l'oeil si l'on ne veut pas tomber sur un resto chinois reconverti en restaurant japonais à Marrakech. En effet, de nombreux restaurants chinois ont fermé leurs portes suite à des problèmes d'hygiène et la réputation de la cuisine chinoise s'en est trouvée bien amoindrie.

Les recettes japonaises authentiques dans un restaurant de Marrakech

On peut reconnaître les authentiques recettes japonaises grâce à des indices, dont le premier est l'utilisation de produits frais, naturels, sans conservateurs ni produits chimiques. C'est le cas dans le resto japonais « Sushi Store » dans le Rue el Imam Chafii, 40000, au coeur de Marrakech, où le chef met un point d'honneur à respecter les recettes authentiquement japonaises avec les meilleurs produits. Son choix est aussi de refuser de vous proposer [les sushis à Marrakech](#) et sashimis que l'on trouve un peu partout car il préfère vous faire goûter à de vraies recettes japonaises concoctées avec patience après y avoir ajouté sa touche personnelle.

Des recettes japonaises pas si faciles que ça au restaurant « Sushi Store » à Marrakech

Même si les plats japonais proposés au resto japonais « Sushi Store » semblent faciles à réaliser, ce n'est pas si évident car les recettes typiquement japonaises du chef exigeant du doigté et un long apprentissage. Vous aurez le choix pour les ramens entre une vingtaine de déclinaisons mais vous pourrez aussi goûter aux yakitoris (brochettes), aux tempuras (fritures), aux fondues japonaises ou encore aux teppanyakis cuisinés sur des plaques chauffantes ou aux typiques Donburi Monos japonais et fondues japonaises. Les viandes proposées dans les recettes japonaises sont le plus souvent du boeuf, du poulet fermier, du porc tandis que les crustacés (crevettes, calamars, noix de Saint-Jacques) procurent une délicieuse saveur « umami » ainsi que les poissons (saumon, dorades). Nouilles de blé fraîches et confectionnées sur place, légumes et bien sûr riz blanc accompagnent les recettes japonaises servies avec un bol de potage, des sauces de soja, du miso, des épices fortes ou du curry car l'assaisonnement est primordial dans les recettes japonaises. Quelques spécialités régionales ont aussi été sélectionnées par le chef-cuisinier du resto japonais « Sushi Store » comme les pousses de bambou au sésame ou les algues japonaises au sésame. Quant au dessert, vous aurez droit au traditionnel mochi japonais, une recette japonaise typique, ou à de petites douceurs à déguster avec plusieurs variétés de thé dont le thé de blé ou le thé rouge au lait.

N'hésitez donc pas à goûter aux vraies recettes japonaises du « Sushi Store », vous serez étonné de la variété proposée et de la qualité des mets préparés par le Chef-cuisinier dans une ambiance zen et détendue, en plein coeur de Marrakech !

About the Author

Présent au coeur de Marrakech dans le secteur de l'Hivernage et Victor Hugo, notre restaurant asiatique est dédié aux amoureux de Sushis et fins gourmets de cuisine Japonaises et Thaï, nos plats respectent l'équilibre alimentaire avec le choix des ingrédients, selon leur apport nutritif. Notre concept est créatif, varié et soigné avec une cuisine faite minute, équilibrée, fraîche et de qualité. Nous vous proposons un éventail de choix de sushis et spécialités maison, un service sur place, à emporter ou de livraison sur Marrakech !

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)