



Contents

- Japanischer Reis
- Hakumai - Weißer Reis (白米)
- Mochigome - Der Mochireis (もちいね)

Reading Time: 5 minutes

Japanischer Reis

Bevor ich mich einzelnen Reissorten zuwende, möchte ich speziell auf japanischen Reis (*Oryza sativa japonica*) eingehen. Wagashi können **nur aus japanischen Reissorten** hergestellt werden.

Bei japanischem Reis handelt es sich um **Rundkornreis**. Er ist nach dem Kochen **klebriger** als andere Reissorten. Aus diesem Grund hat er sich in Japan etabliert. Die klebrige Konsistenz ermöglicht, dass man ihn sehr gut mit Stäbchen essen kann.

白 **„kome“** bezeichnet den **ungekochten Reis**.

白米 **„gohan“** oder 炊飯 **„meshi“** steht für **gekochten Reis**.

Das Wort **„Gohan“** steht im japanischen zusätzlich für eine **ganze Mahlzeit**.

白米 **„Uruchimai“** und もちいね **„Mochigome“** sind die wichtigsten japanischen Reissorten.



(Werbung)



(Werbung)

Originally posted 2017-11-14 21:12:00.