

Япония – страна восходящего солнца, подарившая всему миру множество необычных вещей, в том числе и богатую кухню. Первые упоминания о японских десертах появились в эпоху Яёй (300 год до н. э. – 300 год н. э.). Десертными блюдами тогда были ягоды, фрукты, орехи. В эпоху Нара (710 год – 794 год) из Китая в Японию проникла технология обработки риса, и появились лепешки моти, изготавливаемые из рисового теста. Постепенно десертная культура стала развиваться, и уже в XIV веке удивляла своим разнообразием.

Стоит заметить, что японские десерты совсем не сладкие для европейцев. В традиционные десерты добавляют минимальное количество сахара, поэтому их блюда можно считать диетическими. Основные принципы японских десертов: минимум сладости, красивые внешне, изготовленные вручную [1].

Японская кухня завоевала огромную популярность, благодаря изысканному вкусу, тщательному приготовлению и интересной подаче. И хотя первыми из японских блюд на ум приходят суши и рамен, десерты из Страны восходящего солнца не менее очаровательны и заслуживают признания - от нежных вагаси, традиционных японских сладостей, до современных творений.

Актуальность выбранной темы в том, что японские десерты, как и сама кухня достаточно распространены по миру. Эти нежные и красивые сладости любят не только сами жители прогрессивной страны, но и многие европейские страны. Они являются пищевыми и вкусовыми продуктами, а также влияют на настроение человека.

Цель работы: изучение японских десертов и их совершенствование.

Задачи:

- ознакомиться с историей развития японских десертов;
- изучить технологический процесс приготовления мучных и кондитерских изделий японской кухни;
- сравнить японскую и европейскую кухни;
- рассмотреть основные ингредиенты, входящие в состав десертов

и узнать их свойства.