

# 日本的代表性國民美食

麵類



らーめん

## 拉麵

有加熱湯的麵食，是日本的日常飲食。有味噌、豬骨、醬油、鹽等口味種類豐富。

飯類



かつ丼

## 豬排蓋飯

將炸過的厚片豬肉，以鹹甜口味的醬汁加蛋煮過，然後蓋在白飯上的佳餚。

海鮮



壽司

## 壽司

醋飯上覆著新鮮海產或食材、佐料等。沾醬油享用。

飯類



カレーライス

## 咖喱飯

以辛香調味料等燉煮蔬菜及肉等，然後將濃縮了美味的醬淋在白飯上享用。

海鮮



刺身

## 生魚片

小片切的新鮮海產。沾醬油及山葵、生薑享用。

家常料理



おでん

## 關東煮

以醬油調味的高湯燉煮蘿蔔、竹輪、蛋、蒟蒻等的佳餚。

肉類



唐揚げ

## 炸雞肉塊

用蒜及生薑先調過味的一口大酥炸雞肉塊。

肉類



焼き鳥

## 烤雞肉串

各部位的一口大雞肉以竹串直火燒烤後沾上鹽或醬汁享用。

其他



お好み焼き

## 大阪燒

用水溶麵粉加入高麗菜、豬肉等用鐵板燒煎製的佳餚。淋上醬汁享用

其他



たこ焼き

## 章魚燒

麵粉內混和了章魚及高麗菜燒烤成圓球狀，加醬汁及鰹魚片享用。

麵類



焼きそば

## 炒麵

將麵與肉類、高麗菜、豆芽菜等蔬菜或是海鮮熱炒，然後用醬汁調味的麵食。

家常料理



天ぷら

天婦羅

將蔬菜及海鮮類以油炸過，讓食材外面包裹著酥脆的麵衣，然後沾鹽或鰹魚露享用的料理。

肉類



すき焼き

壽喜燒

使用醬油和糖的調味汁燉煮牛肉薄片及蔬菜等的鐵鍋料理。

麵類



そば

蕎麥麵

以蕎麥粉擀製的麵類，配合高湯調製的醬油口味鰹魚露享用。冷熱皆可。

肉類



焼き肉

烤肉

調味味的牛、豬等肉類及內臟，一邊以直火燒烤一邊享用的料理。

飯類



うなぎ

鰻魚

將鰻魚與鹹甜調味汁一起香烤後放在飯上享用的料理。

家常料理



卵焼き

蛋捲

蛋汁內加入高湯後仔細煎烤的家常菜。可享受柔軟的口感與甘甜的美味。

甜點



かき氷

剉冰

刨得很細的輕棉冰上淋上果漿或煉乳。日本的夏天景致。

飲料



日本酒

日本酒

用米製作的杜鰾。與日本料理非常相配。冷熱兼宜。

小菜



枝豆

毛豆

採收未成熟狀態的大豆，然後用鹽煮熟。啤酒的下酒菜。

肉類



餃子

煎餃

用薄麵皮包住豬絞肉及韭菜等，然後以鐵板煎烤。與啤酒非常相配。

家常料理



味噌汁

味噌湯

將湯汁以味噌調味，並放入蔬菜、貝類、海藻等的日本代表性湯品。