

Sake Saka-Gura Hon-Mirin Ozeki *Сакэ Сака-Гура Хон-Мирин Одзэки*



ТИП: Обыкновенное сакэ
ОСТАТОЧНЫЙ САХАР: 44,2 г/л
КРЕПОСТЬ: 17,3%
ОБЪЕМ БУТЫЛКИ: 18 л

Мирин - один из древних японских видов сакэ. В XV—XVI веке в стране восходящего солнца соус мирин был очень популярным алкогольным напитком, являясь менее крепким сладким аналогом сакэ (его еще называли «женским сакэ»). Употребляли его как отдельный напиток и пили из маленьких чашечек. Тогда мирин применялся также в качестве церемониального напитка, который использовался при открытии торжеств, посвященных Новому году и некоторых других праздников.

Мирин содержит до 50% сахара. С XIX века используется в основном как приправа. Его делают из сётю (дистиллированного сакэ). Сётю смешивают со сваренным на пару клейким рисом и кодзи (закваской из риса, наподобие дрожжей), дают перебродить, затем жидкость отжимают и фильтруют. Изготавливается из спирта, риса и кодзи (закваски). Наряду с соевым соусом и даси является одной из основных приправ древнеяпонской кухни.

ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ:

У мирина слабый аромат сакэ и сиропообразная консистенция, он придает блюдам не только мягкий сладкий вкус со слабым алкогольным оттенком, но и красивый блеск. Мирин добавляют в тушеные блюда, а также используют для приготовления мирин-боси (вяленой рыбы, замоченной в мирине) и соусов-глазурей, таких как таре, а в рисовой каше, оставшейся от приготовления мирина, маринуют дайкон.