

HASŁO	dashī
WYMOWA	daszi
DEFINICJA	«tradycyjny japoński bulion z ryby i wodorostów, wykorzystywany zwłaszcza jako składnik zupy miso-shiru »
INFORMACJA GRAMATYCZNA	<i>rzecz n, ndm</i>
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Rzodkiew i cebulę pokroić w półksiężycy i dodać do dashi (www.kuchniokracja.hanami.pl).</i> <i>Czy natknęłyście się na dashi w którymś z sieciowych sklepów? (www.przyslijprzepis.pl).</i> <i>Do mojej zupy użyłam pasty z dodatkiem ekstraktu z dashi (madameedith.com).</i> <i>Zdjęcia przedstawiają potrawy z dashi wg przepisów z naszego bloga (sklep.slodkokwasny.com).</i> <i>Dashi można przechowywać w lodówce do 4 dni, a zamrożone do 3 miesięcy (kuchniaazjatyczna.com).</i>
DODATKOWE INFORMACJE	<jap.>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	miso, miso-shiru, ramen, tempura, wasabi
DATA	Rejestracja hasła: 13.03.2016, 11.24, ostatnia aktualizacja hasła: 08.01.2017, 00.34
AUTOR	Jan Burzyński
REDAKTOR	Paweł Ciach