

HASŁO	miso
DEFINICJA	1. «tradycyjna japońska pasta ze sfermentowanej soi, ryżu i drożdży, używana jako składnik lub dodatek do dań» 2. «to samo, co miso-shiru; zupa miso»
INFORMACJA GRAMATYCZNA	rzecz. n, ndm
KOŁOKACJE	w zn. 1: Pasta miso.
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Miso sojowe ma wyraźny, nieco cierpki smak oraz intensywny zapach, jest dość gęste i słone więc należy pamiętać aby do potraw z miso (a także z wodorostami) nie dodawać już soli lub zdecydowanie zmniejszyć jej ilość (www.biolada.pl).</i> <i>Do około 1.5 l wody dodać pastę miso, suszone wodorosty, pokrojone w plastry pieczarki lub grzyby shiitake (dietydlazdrowia.cba.pl).</i> <i>Miso nie podnosi ciśnienia. Badania na ludziach dotyczące absorpcji miso u dorosłych Japończyków pokazały że ci, których dieta zawierała duże ilości miso (spożywali minimum 10 potraw z dodatkiem miso w tygodniu) wykazywali dużo niższą tendencję do wystąpienia ryzyka chorób sercowo-naczyniowych, mimo wysokiej zawartości soli (www.karointhekitchen.com).</i> w zn. 2: W zestawie było bardzo dobre miso, jedno z lepszych, jakie jadłam (pl.tripadvisor.com). <i>Każdy zainteresowany będzie mógł sobie zamówić miso oraz sushi (www.seimeikan.pl).</i>
DODATKOWE INFORMACJE	<jap.>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	dashi , ramen, tempura, wasabi
DATA	Rejestracja hasła: 14.03.2016, 11.16, ostatnia aktualizacja hasła: 12.03.2017, 15.11
AUTOR	Jan Burzyński
REDAKTOR	Paweł Ciach

