

HASŁO	tempura
DEFINICJA	«owoce morza, ryby, warzywa lub rzadziej mięso smażone w cienkiej panierce z ciasta naleśnikowego, popularna potrawa kuchni japońskiej; także taka panierka»
INFORMACJA GRAMATYCZNA	<i>rzecz. ż, lp D. tempury, Ms. tempurze, blm</i>
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Aby przyrządzić dobrą tempurę, miseczkę z ciastem należy trzymać w lodzie, tak, aby było jak najzimniejsze (owocemorza.blogspot.com).</i> <i>Chciałbym pogratulować jeszcze raz kucharzowi, ponieważ sushi z tempurą było przepyszne (www.durszlak.pl).</i> <i>Papryczki w tempurze są proste do wykonania i przepyszne. Trzeba tylko pamiętać, żeby odsączyć je z tłuszczu na papierowych ręcznikach (kalejdoskoprenaty.blogspot.com).</i> <i>Tempurę robi się ze wszystkiego. Tajemnica tkwi w cieście – kruchym i chrupiącym, cieniutkim jak mgiełka, półprzezroczystym niczym szyfonowa koszulka opinająca coś apetycznego (www.wysokieobcasy.pl).</i> <i>Zawsze byłam przekonana, że smażenie na głębokim tłuszczu jest tuczące, tłuste i niezdrowe. Zmieniłam zdanie, gdy spróbowałam prawdziwej japońskiej tempury. Warzywa były chrupiące, gorące i nieprzeziąknięte olejem (open7days.blogspot.com).</i>
DODATKOWE INFORMACJE	< jap. 天ぷら, z port. <i>temporas</i> ‘post’>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	burger, caprese, chorizo, czekadelfo, dip, dipówka, frittata, homing, hummus, przepisownik, przepiśnik, wasabi, wrap, zupka chińska
LICENCJA	Hasło udostępnione na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska
DATA	Rejestracja hasła: 29.08.2014, 12.05, ostatnia aktualizacja hasła: 27.07.2016, 12.07
AUTOR	Jan Burzyński
REDAKTOR	Maciej Czeszewski

