



Mirin para Cocinar x 375 ml

El mirin es un condimento japonés. El alcohol de arroz dulce se usa solo para hacer salsas y en guisos a los que aporta dulzura y da un aspecto lacado a los platos. Este "sake" suave y dulce equilibra el sabor salado de la soja y, con mayor frecuencia, el alcohol que contiene (de 11 a 16 grados aproximadamente) se evapora. Este vino de arroz de color ámbar con aspecto almibarado está hecho de Mochi-gomé (arroz pegajoso) al vapor con Shochu (brandy hecho de arroz, cebada o papa suave). Este producto esencial para muchas recetas como la preparación de salsa yakitori o teriyaki, en donburis, ensaladas, etc.

Price: \$40,000

Categories: [Salsas / Aceites](#)