



Já passaram por um equívoco por não compreender as palavras impressas em japonês ao comprar certos temperos ? Por exemplo, comprou sal pensando ter comprado açúcar, porque açúcar e sal costumam ter a mesma forma e cor. Além desta similaridade, há também farinha de trigo, amido de batata e farinha para fritura, será fácil de comprar se você conseguir identificar os significados das letras impressas nas embalagens dos produtos, mas na maioria dos casos estão impressas em caracteres chineses (kanji), então haverá momentos em que você não entenderá tudo, então para acertar na compra destes produtos lembre-se dos temperos em caracteres chineses. Se fizer isso, não precisará se preocupar em comprar errado. Na coluna deste mês, vamos aprender as letras dos temperos em kanji.

Japonês	Leitura Português	Ilustração	Japonês	Leitura Português	Ilustração
砂糖	▪ Satou ▪ Açúcar		油	▪ Abura ▪ Óleo	
塩	▪ Shio ▪ Sal		みりん	▪ Mirin ▪ Tipo de sake adocicado de uso culinário	
小麦粉	▪ Komugiko ▪ Farinha de Trigo		料理酒	▪ Ryourishu ▪ Tipo de sake de uso culinário	
片栗粉	▪ Katakuriko ▪ Amido de milho		酢	▪ Su ▪ Vinagre	
天ぷら粉	▪ Tempura-ko ▪ Farinha p/ fritura		醤油	▪ Shoyu ▪ Molho de Soja	

◆ Alguns conhecimentos dos temperos mais usados

**Outros Tipos de Açúcar**

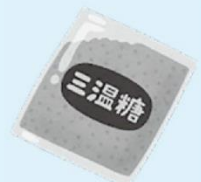
上白糖  
(Jouhakutou)  
Açúcar Refinado



グラニュー糖  
(Guranyuutou)  
Açúcar Granulado



三温糖  
(San 'ontou)  
Açúcar de Cor Caramelo



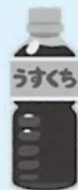
Além do açúcar branco refinado, também há o açúcar granulado e açúcar caramelizado nas lojas. Vamos explicar brevemente a diferença.

- 上白糖 ➔ Açúcar com umidade e de sabor suave comumente usado no Japão.
- グラニュー糖 ➔ Tem uma doçura pura, por isso é o melhor açúcar para café e chá podendo apreciar o aroma.
- 三温糖 ➔ Açúcar cor de caramelo devido ser aquecido repetidamente, e quando usado em alimentos cozidos, tem uma doçura e riqueza mais fortes do que o açúcar branco.

**Outros Tipos de Molho de Soja (Shoyu)**

うすくち醤油  
(Usukuchi shoyu)

Molho de soja com mais sal e cor mais clara do que o molho de soja normal.



減塩醤油  
(Gen' enjyu)

Molho de soja com menor concentração de sal do que o molho de soja comum.



たまり醤油  
(Tamari shoyu)

Molho de soja espesso e rico, e frequentemente usado como molho de soja para sashimi.



➔ Além disso, verifique também o site “ Conectando e Expandindo a Vida em Japonês / つながるひろがる にほんごでのくらし” da “ Agência de Assuntos Culturais / 文化庁”, no nível 1: cena “Vamos comprar algo familiar” / レベル1:シーン「身近なものを買ってみよう」.

