# El Kaiseki

Cuando hablamos de **cocina kaiseki**, estamos hablando de **alta cocina japonesa**. Su origen se remonta a siglos atrás, cuando una variedad de verduras acompañaba a la ceremonia del té. Pero evolucionó y hoy podemos degustar comidas y cenas que representan lo más exquisito del **estilo culinario japonés**.



Todo en el **kaiseki** está elaborado con detalle, incluida la **vajilla que se usa para servir los alimentos**. La **estética de los platos**, tazas, boles o cuencos, es fundamental, así como su distribución.

Los ingredientes principales de **la cocina kaiseki** son las verduras frescas y de temporada, el pescado y el sake.

Todo se presenta en pequeñas porciones distribuidas en platos y cuencos, por lo que la composición de una mesa en la que se degusta **cocina kaiseki** consiste en una gran variedad de **boles de diferentes tamaños**, platos rectangulares, platos redondos, tazas y cuencos de delicada belleza que contienen alimentos que conforman una gran gama de coloridos.

En total, los platos servidos pueden variar desde los seis hasta los quince, presentados en raciones mínimas.

En **el kaiseki**, los colores y alimentos representan las estaciones del año. Tal variedad, presentada en una divertida **vajilla de porcelana, con diferentes diseños textiles**, presenta una mesa apetecible y de un alto nivel estético.

Por lo tanto, la **cocina kaiseki** posee un fuerte componente artístico, además de culinario.

Una composición de los platos, cuencos, tazas y cubiertos, detallada y meditada puede generar una mesa realmente diferente que, por sí misma, ya llama la atención.

Además de la variedad de verduras y pescado, incluso de carne en alguna ocasión, el sake adquiere también protagonismo en **la cocina kaiseki**.

Un pequeño vaso o **cuenco de porcelana, delicado y exclusivo** para beber el sake, suele ser un elemento habitual en **la cocina kaiseki**.

Cada plato presentado es una pequeña obra de arte, una mínima porción que representa lo mejor y más exquisito de la cultura japonesa, tanto en lo culinario como en lo artístico.

Las **piezas de vajilla más artesanales y exóticas** se conjuntan con productos de temporada, en muchas ocasiones traídos directamente desde Japón**. La cocina kaiseki** consigue así un todo perfecto donde el comensal degusta una comida o una cena personalizada y única, exclusiva para el cliente. Todo se prepara con un mimo y una delicadeza que hace que el **kaiseki** adquiera la categoría de alta cocina japonesa. Todo se envuelve en un rito propio de esta cultura milenaria.