

"koi, champignon star au Japon (Le)

Titre(s): "koi, champignon star au Japon (Le) [[périodique]] / Rachel Ehrenberg

Ensemble : Courrier international 1763

Autre(s) auteur(s) : Ehrenberg, Rachel

Editeur, producteur : 14/08/24

Description matérielle : pp.32-33

ISSN : 1154-516X

Note(s): Source : Knowable Magazine (Palo Alto, États-Unis). Fait partie d'une série de 5 articles intitulée "Champimania".

Note sur la description matérielle : 2

Résumé ou extrait : La sauce soja et le saké doivent leur existence au koji, une moisissure dont la domestication remonte au néolithique, relate ce magazine scientifique américain.

Sujet - Nom commun : Aliments fermentés

Koji

Cuisine japonaise