

Tableau comparatif de la sauce foncée et claire

	Sauce de soja foncée	Sauce de soja claire
Ingrédients	<b>Soja dégraissé, blé, sel, eau</b>	<b>100% soja entier, sel, eau</b> (sauce claire japonais Usukuchi comporte de blé)
Le meilleur rôle serait	sauce	assaisonnement
Les arômes évoquent	les épices <b>relevantes</b> , cannelle, mélasse, réglisse,	le gout <b>approfondissant</b> , arrondi, noiseté
L'arôme fermenté est	proche du vinaigre ou du yaourt par absence de graisse	proche de l'arôme fromager grâce à la présence de la graisse de soja entier
Goûts caractéristiques	sucré, acidulé	arrondissant, adoucissant, noiseté
A considérer comme	le sucre salant	le sel savoureux
Elle se comporte	-dominante -habille des aliments -arrange l'odeur d'aliment cru	-discrète -sous-tient les aliments -fait un environnement gouteux
Goût comparable à	le fond brun, viande grillé (riche en mélanoïdine, donc la couleur foncée)	le fond blanc (sans goût rôti)
Elle se voit mieux dans	les plats de sauce serrée, confits	les plats sans sauce ou sauce diluée, soupes
Recommandation parmi les sauces en vente en France	-Koikuchi shoyu (marque Kikkoman, japonaise) -marque Kim Ve Wong, taïwanaise	-Kuk-ganjang (marque Sempio, coréenne)
		