

CUINA JAPONESA (6h)

27 d'Abril de 9 a 15h Restaurant Mas Roquer

Preu bonificat 210€ Privat 180€

OBJECTIUS:

La cuina japonesa es caracteritza per la seva curosa estètica i l'ús de productes d'alta qualitat, és per això que durant la formació els alumnes aprendran les receptes més actuals, utilitzant els productes de temporada i fusionant l'exotisme japonès amb la proximitat de la nostra matèria primera.



CONTINGUTS

Els alumnes treballaran les receptes de cuina japonesa en un marc teòric dels orígens i tradicions, participaran en l'elaboració i la presentació dels plats i per últim faran un tast de les receptes treballades.

Sushi

Una de les receptes més reconegudes de la cuina japonesa y una de les més popular a nivel internacional, treballarem el Sashimi, Nigiri i Maki , fent ús de salmó (sake) i tonyina (maguro).

Tempuras

Fregidures ràpides japoneses de marisc i verdures, fregides a alta temperatura durant poc temps.