

Plazas
limitadas

CURSO DE COCINA JAPONESA

GASTROCULTURA MEDITERRÁNEA Y TSUJI CULINARY INSTITUTE DE OSAKA



GASTRO
CULTURA
MEDITERRÁNEA

.tsuji

OSAKA / FRANCE

Por primera vez en nuestro país, los reputados profesores japoneses de TSUJI explicarán, a lo largo de cuatro intensos días de curso, y en toda su extensión, **las principales técnicas y recetas de la gastronomía nipona.**

PROGRAMA:

- » Caldo de Cocina Japonesa: Ichiban Dashi.
- » Caldo Claro con Chakin Tamago.
- » Arroz blanco. Cómo se lava, cocción con Donabe.
- » Kouya dofu (Tofu deshidratado).
- » Salmón chazuke (Arroz caldoso de salmón).
- » Tempura y Kakiage.
- » Fideos Udon.
- » Nigiri sushi.
- » Maki sushi.
- » Hassun:
 - Aspic de verduras de verano.
 - Langostinos al sake.
 - Pulpo cocido.
 - Espárragos Okaki age.
 - Tempura kakiage de maíz y soja.
 - Teriyaki de magret de pato.
 - Matcha kinton.
 - Bou sushi de salmón.
 - Mejillones al kimizu.
 - Tomates cherry marinados.

DÍA : 13,14,15 y 16 de Mayo 2019

HORARIO : 08:30 - 10:00 Mise en Place + Coffee Break // 10:00-12:30 Curso (1º parte)
12:30 - 13:30 Comida (en la misma escuela, menú "Bar Verat" de Víctor Quintillà)
13:30 - 16:30 Curso (2º parte), práctica y degustación // 16:30 - 17:00 Recoger-ordenar

PRECIO sin IVA : 850,00 €

INCLUYE : ✓ Dossier con recetas, comidas y degustación de los platos.
✓ Diploma de la Universidad.

LUGAR : Escola de Restauració Santa Coloma. Recinto Universidad Torribera, Santa Coloma de Gramenet (Barcelona).

Para más información e inscripciones: info@gastroculturamediterranea.com

Con la colaboración de:



CAVIAROLI®
MADE IN FRANCE

LOFRUIT

Luesma & Vega



GranBlau
Sensibilitat gastronòmica

COMER
JAPONES.COM