

MONOGRÁFICO E.C. MIRA

SUSHI Y COCINA JAPONESA

LUNES DEL 14 DE OCTUBRE AL 16 DE DICIEMBRE

DEL 11:30 A 13:30 HORAS

Bienvenidos al fascinante mundo de la cocina japonesa, En este curso, exploraremos la rica historia y las técnicas culinarias de este país, descubriendo la armonía de sabores y la belleza de sus platos.



- INTRODUCCIÓN A LA COCINA JAPONESA
- ESTRUCTURA Y OBJETIVOS DEL PROGRAMA
- HERRAMIENTAS ESENCIALES EN LA COCINA JAPONESA
- PRESENTACIÓN Y ESTÉTICA DE LOS PLATOS
- INGREDIENTES CLAVE DE LA COCINA JAPONESA
- ARROZ JAPONÉS Y SUSHI
- EL CONCEPTO DE UMAMI
- ENCURTIDOS Y CONDIMENTOS JAPONESES
- TÉCNICAS PARA PREPARAR SUSHI Y SASHIMI
- TÉCNICAS BÁSICAS DE CORTE Y PREPARACIÓN
- SOPAS Y CALDOS TRADICIONALES JAPONESES
- PREPARACIÓN DEL DASHI BÁSICO
- RAMEN TRADICIONAL JAPONÉS
- TEMPURA Y FRITURAS JAPONESAS
- YAKITORI Y CARNE EN LA COCINA JAPONESA
- PESCADOS A LA PARRILLA
- OKONOMIYAKI Y TAKOYAKI

- GYOZA Y OTRAS EMPANADILLAS JAPONESAS
- EL LADO MÁS DULCE DE JAPÓN (DORAYAKI Y MOCHI)
- WAGASHI (DULCES JAPONESES TRADICIONALES)
- ETIQUETA Y RITUALES EN LA MESA JAPONESA
- BENEFICIOS DE LA COCINA JAPONESA PARA LA SALUD