

CLASES DE COCINA JAPONESA

1ª Iniciación a la cocina japonesa

Reconoceremos los productos más auténticos, sus utensilios de cocina, la preparación del arroz, dónde comprar la materia prima, cómo pedir el corte del pescado y muchas más particularidades de la gastronomía japonesa.

Los martes de 17:30h a 19:00 h.

2ª Plato caliente tradicional

Porque la cocina tradicional de Japón cuenta con deliciosos platos que nada tienen que ver con el sushi, cada clase la dedicaremos a un plato caliente distinto y a sus técnicas de elaboración. Cómo cocinar el arroz, los fideos, la carne y el pescado.

Los miércoles de 17:30h a 19:00 h.

3ª Sushi & Maki School

Una sesión en la cual aprenderemos el arte de hacer sushi. Cómo cocer el arroz, cómo preparar todos los ingredientes, cómo elaborar varios tipos de sushi (hosomaki, uramaki, temaki, futomaki) y cómo presentarlo.

Los jueves de 17:30h a 19:00 h.

Precio por 1 clase:

35 €

Precio Pack por las 3 clases:

90 €

***Imprescindible reserva de plaza previa**

***Las sesiones se realizarán siempre y cuando se llegue a un mínimo de 5 personas.**