

HOTR102

Cocina japonesa



Descripción:

En este curso se aprenderán a cocinar las recetas más actuales, utilizando los productos de temporada y fusionando el exotismo japonés con la proximidad de nuestra materia prima.

Horas: 20

Objetivos:

- Conocer el origen y las tradiciones de la cocina japonesa.
- Explicar la elaboración de los platos japoneses más representativos.
- Conocer los orígenes del sushi y sus variedades y tipos.
- Estudiar la liturgia en torno al consumo del sushi.
- Explicar qué es el sashimi y cómo prepararlo.
- Saber elaborar nigiris y makis.
- Conocer la historia de la tempura y cómo prepararla.

Contenido HOTR102

Unidad didáctica 1. Marco teórico de los orígenes y tradiciones

1.1. Marco teórico de los orígenes y tradiciones.

Unidad didáctica 2. Elaboración y preparación de los platos

2.1. Elaboración y preparación de los platos.

Unidad didáctica 3. Sushi

3.1. Sushi.

3.2. Sashimi.

3.3. Nigiri y maki, que utilizan salmón (sake) y atún (maguro).

3.4. Tempura: fritura rápida japonesa de marisco y verduras, frita a altas temperaturas durante poco tiempo.