FORMACION GASTRONOMICA EN SUSHI & POKE & WOK

Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 15 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

El objetivo general de esta formación es proporcionar a los participantes un conocimiento general sobre la elaboracion de sushi, poke y wok y asi poder realizar recetas con diferesntes tipos de materia prima y técnicas culinarias.

CONTENIDOS

SUSHI
*Utensilios y técnicas
*Cortes de pescado y verduras
*Arroz: cocción y recetas
*Tempuras y salsas
*Sushi: makis, nigiris
POKE
*Breve historia del Poke
*Los ingredientes del Poké
oLa base
oEl pescado
oLa salsa
oAcompañamiento
*Poke de atún
oIngredientes para 4 personas
oCómo hacer Poke Bowl de atún
*Poke de salmón
oIngredientes para 4 personas
oCómo hacer Poke Bowl de salmón
*Poke de langostinos
oCómo hacer Poke Bowl de langostinos
*5 buenos motivos para comer Poke
WOK
*Opciones que te da un wok a la hora de cocinar (salteados, cocina al vapor, fritura, ahumado...)
*Curado, manejo y mantenimiento del wok
*Corte y tratamiento de los ingredientes
*El punto justo de especiado
*Aderezos asiáticos y como usarlos