

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 elaboración de sushi, poke y wok y así poder realizar recetas con diferentes 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