



Sánchez Bacallado

Técnicas de Sushi

Objetivos: Se introducirá a los alumnos en el mundo de la cocina japonesa, así como sus distintos métodos de elaboraciones, ingredientes y utensilios utilizados. Aprenderán sobre las técnicas básicas del Sushi, su elaboración y su presentación.

Contenidos:

- 1. Presentación e introducción a la cocina japonesa y al Sushi en particular**
- 2. Cortes de pescado y presentación de utensilios japoneses e ingredientes.**
- 3. Confección del vinagre para el arroz y caldos básicos. Cocción del arroz para Sushi.**
- 4. Misse en place para la elaboración de Sushi**
- 5. Maki, futomaki, uramaki, osomakis**
- 6. Nigiri**
- 7. Temaki y gunkan**
- 8. Presentación y elaboración de un menú japonés**
- 9. Clausura y degustación del menú**

Duración: 30 horas a 3 horas diarias

Lugar: Escuela de Hostelería y Cocina de Sánchez Bacallado.

Condiciones:

- Precio: 120 €**

