



MENÚS DE VIATGES

Ramen y Gyozas



Preu: ~~45.00€~~ 40.50€

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 14/03/2017

Impartit per: Marta Codina

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA! 10% de descompte

En aquest taller aprendrem a **confeccionar el ramen més típic del Japó**, el *shoyu ramen*, a foràsa d'un brou de pollastre i porc molt saborós acompanyat d'una salsa de soia especial.

Prepararem diferents toppings i, finalment, muntarem el plat, aconseguint un ramen perfecte que ens traslladarà a Japó.

Les **gyozes** que prepararem no deixen a ningú indiferent. Delicioses, aromàtiques, cruixents i suaus, és l'aperitiu perfecte per a una vetllada japonesa.

Aprendrem a confeccionar el farciment a foràsa de porc i verdures, com donar-los la forma característica i el secret de com cuinar-les, perquè ens quedin perfectes. Acompanyarem amb una salsa especial.

Receptes

Shoyu ramen

Gyozas de porc i verdures

Japanese cotton cheesecake

À

*Inclou desgutació i maridatge amb vi blanc

Professora:

Marta Codina és cuinera professional des de fa 8 anys. Va estudiar **cuina japonesa** a l'escola Hofmann de Barcelona, de la mà del xef **Kenia Nakamura**, del restaurant **Wagokoro de Barcelona**.

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com