cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MENÚS DE VIAJES

RAMEN con Marta Codina

Precio: 45.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 15/03/2018

Impartido por: Marta Codina

Lugar: Cookiteca Sarrià

En este taller **aprenderemos a confeccionar 2 tipos de ramen.**

El ***shoyu ramen es el* más típico del Japón,** el *shoyu ramen*, se elabora a base de un caldo de pollo y cerdo muy sabroso acompañado de una salsa de soja especial.

El ***miso ramen*** (misoshiru) se elabora a partir de un caldo dashi, compuesto por alga kombu y katsuobushi, complementado con una pasta de habas de soja fermentadas llamada miso.

Prepararemos diferentes toppings y, por último, montaremos los platos, consiguiendo un ramen perfecto que nos trasladará a Japón.

Recetas

- Shoyu ramen
- Miso ramen
- Edamame

*Incluye degutación y maridaje con vino blanco

marta codina

Image not readable or empty
/source/marta codina.jpg

Profesora:

Marta Codina es cocinera profesional desde hace 8 años. Estudió **cocina japonesa** en la escuela Hofmann de Barcelona, de la mano del **chef Kenia Nakamura, del restaurante 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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com