

FOOD AROUND THE WORLD

X



Price: ~~50.00€~~ **45.00€**

Time: 19,30-22h

Date: 27/06/2019

Teacher: Leticia Soler de Bievre

Place: Cookiteca Sarrià

¡OFFER!: 10% of discount

Después de vivir 7 años en Japón con su familia, **Leticia Soler de Bievre** volvió a Barcelona donde ha sido Head Chef de varios restaurantes japonese de primera línea.

En este taller nos enseñará como hacer el mejor sushi.

Temario:

- Ingredientes y los utensilios necesarios.
- Cocción del arroz
- Cómo cortar el pescado como un sushiman

Recetas:

- Hosomakis

-Uramakis

-Futomakis.

Además de cocinar con nosotros, Leticia nos contará muchas cosas de Japó y su cocina. Después degustaremos los platos con una copa de vino....

Leticia cara

sushi 4

sushi 3

Image not readable or empty
/source/Leticia cara.jpg

Image not readable or empty
/source/sushi 4.jpg

Image not readable or empty
/source/sushi 3.jpg

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

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

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com