cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA ASIÁTICA

CURSO COCINA ASIATICA 1T 2026 (V)



Precio: 275.00€

Horario: 19:30-22:00

Fecha del curso: 20/01/2026

Impartido por: Xavi Anglada

Lugar: Cookiteca Valencia 223

1. ESPECIAL SUSHI Valencia 20/01

Makis, Uramakis, Nigiris y Temakis, combinando pescados y verduras

2. CURRIES DE ASIA Valencia 03/02

-Redang: Curry seco de ternera (Indonesia)

-Kare raisu: Curry de verduras, suave y con un toque dulce (Japón)

-Korma: Curry de pollo con yogur y frutos secos (India)

3. RAMEN GYOZAS Valencia 17/02

Elaboraremos de forma artesanal los fideos del ramen.

-Shoyu ramen

-Miso ramen

-Gyozas de carne y verduras. Dos tipos de cierre

4. BAOS RELLENOS Valencia 03/03

-Gua bao: Bao de tocino, pepino y cacahuete (Taiwán)

-Sheng Jian Bao: Bao a la plancha y vapor con carne de cerdo y cebollino (Shangai)

-Su cai Bao: Bao en forma de hoja relleno de col y setas (Jiangsu)

5. DUMPLINGS DEL MUNDO Valencia 17/03

-Gun Mandu: Empanadas de cerdo (Corea del Sur)

-Momos: Empanadas fritas de pollo y verduras (Nepal / Tíbet)

-Mantu: Empanada al vapor de ternera con salsa de yogur y tomate picante (Afganistán)

-Chà Giò (cha yaw): Rollitos de papel de arroz con cerdo y fideos vermicelli (Vietnam)

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

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