cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINAS DEL MUNDO

ESPECIAL RAMEN CM



Precio: 58.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 09/04/2025

Impartido por: Dani Salvador

Lugar: Cookiteca Valencia 223

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

El ***shoyu ramen es el* más típico del Japón**, 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

*****Dani Salvador, Chef**

Dani Salvador

Image not readable or empty
/source/Dani%20Salvador.jpg

Después de formarse y hacer las prácticas en la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar, Dani ha trabajado como chef en diversos restaurantes nacionales e internacionales: “El raco d’en Freixa” (1 estrella michelín), “El Girasol “(1 estrella michelín) “La posada de la casa de la abad de Ampudia” (Relais Chateaux, 1 estrella Michelín), “El castell de la ciutat (La Seu d´Urgell)” (Perteneciente a Relais Chateaux, 1 estrella michelín).

En Londres trabajó en Harrods, “Absolute Taste”, compañía de catering para jets privados i “Naked Nosh” (Londres), compañía de catering y comida mediterránea que él mismo fundó.

Tiene un gran experiencia en todo tipo de cocina