cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INTENSIVO DE COCINA JAPONESA CON HIROKO SHIMBO

COCINA JAPONESA CON HIROKO SHIMBO: COMIDA KAISEKI



Precio: 115.00€

Horario: 18-22h

Fecha del curso: 14/11/2022

Impartido por: Hiroko Shimbo

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Hiroko Shimbo vuelve a Barcelona para dar uno de sus populares cursos, una auténtica inmersión en la gastronomía y cultura japonesas.

Image not readable or empty
/images/hiroko_banner.jpg
hiroko banner

MONOGRÀFICO DE COMIDA KAISEKI

Intensivo de 4 horas

Kaiseki es representación más gourmet y tradicional de la cocina japonesa, en la que se sirven pequeñas raciones muy bien presentadas, utilizando ingredientes locales y de temporada.

Hiroko nos propone elaborar con ella tres de las recetas de Kaiseki, que nos permitirán conocer técnicas tradicionales gourmet de la cocina japonesa así como las cualidades que la caracterizan: calidad, belleza, equilibrio y precisión.

Recetas:

GOMADOFU DE SÉSAMO NEGRO CON ERIZO DE MAR

Aperitivo muy popular (sakizuke), servido al inicio de la comida kaiseki, que proviene de la cocina de los templos Zen.
Especial énfasis en cómo conseguir la **textura perfecta del gomadofu** (natillas saladas de sésamo negro), a la vez **pegajosa y cremosa**, cómo **utilizar las semillas de sésamo negro** y como **incorporar el erizo de mar.**

SOPA SUIMONO DE PATO

Se sirve después del aperitivo. Se potencia el sabor natural del pato al aromatizarlo con miso, sal marina y dashi.
Aprenderemos a **preparar el caldo dashi**, base de muchas preparaciones japonesas y la **quenelle de pato al estilo japonés** (sin lácteos).
También nos explicará la **importancia de las proporciones y cómo emplatar de forma equilibrada.**

YUAN'YAKI DE LUBINA

Utilizaremos una de las técnicas más básicas y populares para preparar pescado a la parrilla para la comida Kaiseki.
Hiroko nos explicará **cómo filetear el pescado y marinarlo** con una mezcla de sake, mirin y usukuchi shoyu junto con rodajas de yuzu.**, cómo montar brochetas** para asarlo y el emplatado final.

Fecha: Lunes 14 de noviembre, de 18 a 22h
Lugar: Cookiteca, C/Valencia 223 (esquina Balmes), Barcelona
Precio: 115€
Plazas limitadas

La sesión se impartirá en inglés con traducción simultánea.
Después de cocinar degustaremos las recetas con Hiroko.

Más Info:
info@cookiteca.com
Tf. +34932059373

Banner hiroko

Image not readable or empty
/source/Banner%20hiroko.jpg

HIROKO SHIMBO

Reconocida internacionalmente como una de las mejores expertas en cocina japonesa, Hiroko se dedica actualmente a la formación y el asesoramiento.

Libros premiados:

The Japanese Kitchen (Harvard Common Press, 2000)

Finalistas de la IACP, la revista Food & Wine Best of The Best y la revista Cooking Light, está entre los 100 mejores libros de cocina de los últimos 25 años.

Este libro se considera un manual de referencia sobre la cocina japonesa para la audiencia occidental y fue traducido y publicado por RBA Libros en España.

The Sushi Experience (Knopf, 2006) - Finalista de la Fundación James Beard.

Cocina americana de Hiroko: cocina con sabores japoneses (Andrews McMeel 2012).

El libro ganó el premio IACP Cookbook Award como "El mejor libro de cocina estadounidense del año".

Web: www.hirokoskitchen.com

La acompañará durante las sesiones **Fabiola Lairet, Sushi Chef**, titulada por el Sushi Chef Institute del Maestro Andy Matsuda en los Angeles, California y con el AJSA Sushi Proficiency Certificate del All Japan Sushi Association.

Fabiola es fundadora de dos de los más populares restaurantes japoneses en Barcelona: **Robata y Monster Sushi.**