

Ejemplos de planes formativos culinarios

Los talleres son independientes, se puede acudir a uno u a otro indistintamente.



DONBURI.

Plato muy popular en Japón, que consiste en un gran cuenco de arroz cocido al que se le añaden por encima una enorme variedad de ingredientes, carnes, pescados, huevos, verduras, tofu, algas; la variedad es inmensa. Los ingredientes pueden ir cocinados (con o sin salsa) o crudos.

Duración: 4 horas.

Precio: 75 €/pax

CURRY JAPONÉS.

El **curry (kare)** es uno de los platos más populares de Japón. Consiste en una variación del curry tradicional de la India, adaptado a lo largo de los años a los gustos de los paladares nipones, para lo que han ido bajando el nivel de picante y suavizando los potentísimos sabores de los currys Indios (normalmente poco aptos a los paladares occidentales y japoneses). Suele servirse junto con arroz u otros acompañamientos.

Duración: 4 horas.

Precio: 75 €/pax.



Ejemplos de planes formativos culinarios

Los talleres son independientes, se puede acudir a uno u a otro indistintamente.



GYOZAS.

Empanadillas japonesas.

Las gyoza o empanadillas japonesas son uno de los platos más conocidos de la gastronomía nipona, y uno de los que se ha exportado con más éxito a occidente.

Duración: 4 horas.

Precio: 75 €/pax.

NABE.

Guisos y estofados caseros japoneses.

Nabemono (de nabe, 'cazuela' y mono, 'cosas'), o simplemente nabe, es un término que hace referencia a las diferentes variedades de guisos y estofados japoneses. Las cazuelas suelen ponerse en el centro de las mesas, para ser compartidas por varios comensales. Esta se considera la forma más sociable de comer con familiares y amigos.

Duración: 4 horas.

Precio: 75 €/pax.



TALLER DE COCINA + EXPERIENCIA GASTRONÓMICA (CENA O COMIDA)

IZAKAYA.

Las izakaya son las tabernas japonesas. Al igual que en España, se trata de bares en los que se puede comer, no de restaurantes al uso. Los japoneses acuden a ellos por la noche, tras las largas jornadas de trabajo. Todo el mundo encuentra algo de su agrado en la variedad de platos que se ofrecen. Pescado, carne, ensaladas, sopas y arroz; los platos se sirven en pequeñas cantidades, como tapas, para acompañar la cerveza, el sake, el vino o los licores.

Preparación de platos típicos de las tabernas japonesas, con cena o comida posterior de lo cocinado en el taller. Menú sorpresa variable según temporada y mercado.

Duración: 2-3 horas de taller + cena/comida (bebida no incluida)

Precio: 100€/pax