

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA ASIÀTICA

CURS CUINA ASIATICA



Preu: 275.00€

Horari:: 19:30-22:00

Data del curs:: 07/10/2025

Impartit per: Xavi Anglada

Lloc: Cookiteca Valencia 223

1. ESPECIAL SUSHI València 07/10

Makis, Uramakis, Nigiris i Temakis, combinant peixos i verdures

2. RAMEN GYOZAS València 21/10

Elaborarem de manera artesanal els fideus del ramen.

-Shoyu ramen

-Miso ramen

-Gyozas de carn i verdures. Dos tipus de tancament

3. BAOS FARCITS València 28/10

-Gua bao: Bao de cansalada, cogombre i cacauet (Taiwan)

-Sheng Jian Bao: Bao a la planxa i vapor amb carn de porc i cebollí (Shangai)

-El seu cai Bao: Bao en forma de fulla farcit de col i bolets (Jiangsu)

4. CURRIES D'ÀSIA València 11/11

-Redang: Curri sec de vedella (Indonèsia)

-Kare raisu: Curri de verdures, suau i amb un toc dolç (el Japó)

-Korma: Curri de pollastre amb iogurt i fruita seca (l'Índia)

5. DUMPLINGS DEL MÓN València 25/11

- Gun Mandu: Empanades de porc (Corea del Sud)
- Momos: Empanades fregides de pollastre i verdures (Nepal / Tibet)
- Mantu: Empanada al vapor de vedella amb salsa de iogurt i tomàquet picant (l'Afganistan)
- Chà Giò (cha yaw): Rotllets de paper d'arròs amb porc i fideus 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

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com