cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA ASIÀTICA

CURS CUINA ASIATICA

Preu: 275.00€

Horari:: 19:30-22:00

Data del curs:: 20/01/2026

Impartit per: Xavi Anglada

Lloc: Cookiteca Valencia 223

1. ESPECIAL SUSHI València 20/01
Makis, Uramakis, Nigiris i Temakis, combinant peixos i verdures

2. CURRIES D'ÀSIA València 03/02
-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)

3. RAMEN GYOZAS València 17/02
Elaborarem de manera artesanal els fideus del ramen.
-Shoyu ramen
-Miso ramen
-Gyozas de carn i verdures. Dos tipus de tancament

4. BAOS FARCITS València 03/03
-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)

5. DUMPLINGS DEL MÓN València 17/03
-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