

## COCINA ASIÁTICA

### CURSO COCINA ASIATICA 1T 2026 (S)



**Precio: 300.00€**

**Horario: 19:30-22:00**

**Fecha del curso: 21/01/2026**

**Impartido por: Xavi Anglada**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

#### 1. ESPECIAL SUSHI 21/01

Makis, Uramakis, Nigiris y Temakis, combinando pescados y verduras

#### 2. CURRIES DE ASIA 04/02

- Redang: Curry seco de ternera (Indonesia)
- Kare raisu: Curry de verduras, suave y con un toque dulce (Japón)
- Korma: Curry de pollo con yogur y frutos secos (India)

#### 3. RAMEN GYOZAS 18/02

Elaboraremos de forma artesanal los fideos del ramen.

- Shoyu ramen

- Miso ramen
- Gyozas de carne y verduras. Dos tipos de cierre

#### 4. BAOS RELLENOS 04/03

- Gua bao: Bao de tocino, pepino y cacahuete (Taiwán)
- Sheng Jian Bao: Bao a la plancha y vapor con carne de cerdo y cebollino (Shangai)
- Su cai Bao: Bao en forma de hoja relleno de col y setas (Jiangsu)

#### 5. DUMPLINGS DEL MUNDO 18/03

- Gun Mandu: Empanadas de cerdo (Corea del Sur)
- Momos: Empanadas fritas de pollo y verduras (Nepal / Tíbet)
- Mantu: Empanada al vapor de ternera con salsa de yogur y tomate picante (Afganistán)
- Chà Giò (cha yaw): Rollitos de papel de arroz con cerdo y fideos vermicelli (Vietnam)



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73  
**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 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...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)  
E-mail:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)