cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

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)