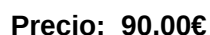




COCINA JAPONESA (CM) S x2



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

**Fecha del curso:** 06/05/2025

**Impartido por:** Xavi Anglada

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

**OFERTA: 2x1**

De la mano del chef Xavi Anglada, elaboraremos las recetas más populares:

- La siempre reconfortante **Sopa de miso**
- **Shoyu Ramen**, la receta de ramen más tradicional de Japón y que ha traspasado fronteras
- Las **Gyozas** tradicionales de carne, con 4 formas de envolver diferentes
- Y para finalizar, el postre más conocido de Japón, los **Dorayakis**

Además, Fran nos explicará muchos detalles sobre los ingredientes utilizados, las cocciones y las costumbres gastronómicas de Japón

Image not readable or empty  
/source/11111bannerjapo.png

\*\*\* Xavi Anglada. chef

Image not readable or empty  
Xavi Salvador

Formado en la Escuela Hofmann de Barcelona, Xavi ha trabajado con grandes chefs, como Jordi Cruz o Ángel León.

Ha viajado varias veces a Japón y ha trabajado con chefs japoneses en Barcelona y en Estocolmo.

Es un gran experto!



**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....:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)