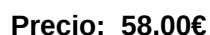




COCINA JAPONESA (CM) S



Horario: 19:30-22:00

Fecha del curso: 06/05/2025

Impartido por: Xavi Anglada

Lugar: Cookiteca Sarrià

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

E-mail:

info@cookiteca.com