

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MENÚS DE VIAJES

Ramen y Gyozas



Precio: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horario: 20-22h

Fecha del curso: 14/03/2017

Impartido por: Marta Codina

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 10% de descuento

En este taller **aprenderemos a confeccionar el ramen más típico del Japón**, el *shoyu ramen*, a base de un caldo de pollo y cerdo muy sabroso acompañado de una salsa de soja especial.

Prepararemos diferentes toppings y, por último, montaremos el plato, consiguiendo un ramen perfecto que nos trasladará a Japón.

Las **gyozas** que prepararemos no dejan a nadie indiferente. Deliciosas, aromáticas, crujientes y suaves, es el aperitivo perfecto para una velada japonesa.

Aprenderemos a confeccionar el relleno a base de cerdo y verduras, como darles la forma característica y el secreto de como cocinarlas, para que nos queden perfectas. Acompañaremos con una salsa especial.

Recetas

- Shoyu ramen
- Gyozas de cerdo y verduras
- Japanese cotton cheesecake

*Incluye degustación y maridaje con vino blanco

Profesora:

Marta Codina es cocinera profesional desde hace 8 años. Estudió **cocina japonesa** en la escuela Hofmann de Barcelona, de la mano del **chef Kenia Nakamura, del restaurante Wagokoro de Barcelona.**



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