



Corso di cucina giapponese

Immergersi tra profumi, colori e forme di un'arte culinaria, in grado di stimolare piacevolmente tutti i sensi.

ilTuoCorso – Ermes srl
Via E. De Amicis, 57
20123 Milano

Il corso

Il Corso di cucina giapponese è composto da video-lezioni e da dispensa di riferimento in formato Pdf. Esso ci porterà alla scoperta di un mondo complesso e sorprendente, nel quale sarà piacevole perdersi, immergendosi tra profumi, colori e forme di un'arte culinaria, in grado di stimolare piacevolmente tutti i sensi. Il docente ci mostrerà le due anime del Giappone a tavola, quella rigida e quella più rustica, attraverso 10 squisite ricette. Partiremo dal sushi, passando per i ricchi primi piatti, fino ai dolci tipici. Realizzeremo insieme 7 ricette fondamentali della cucina nipponica, più altri 3 piatti presenti nel ricettario. Partiremo scoprendo i materiali migliori ed i modi più semplici per realizzare un fantastico sushi. Successivamente impareremo ricette meno conosciute fuori dai confini del Sol Levante (Takoyaki, Okonomiyaki, Ramen, ecc.). Infine vedremo le basi del *bon ton* a tavola in Giappone. Il corso ha una durata di 2 ore c.a.

Obiettivi del corso

Ci avvicineremo alla cucina nipponica in modo accurato, utilizzando anche i giusti escamotage ed i segreti che ci permettono una facile realizzazione dei piatti. Scopriremo gli ingredienti e gli strumenti tipici per realizzare le ricette giapponesi, ricercando anche sostituti economici e facilmente reperibili. Apprenderemo l'arte del sushi e di molte altre ricette saporite, ma meno conosciute.

Per chi

Questo corso è destinato a chiunque provi curiosità verso il lato culinario nipponico e voglia scoprire sapori nuovi, anche senza alcuna base di questa cucina.



Agenda

Corso di cucina giapponese

1. Riso per sushi: Nigirizushi, Sushi Roll (Makizushi), Onigiri
2. Tempura: pesce e verdure
3. Takoyaki: di polpo, formaggio, carne
4. Okonomiyaki: di carne e pesce
5. Gyoza: ravioli giapponesi di carne
6. Melon Pan: pane dolce giapponese