

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

COCINA ORIENTAL: JAPÓN



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Esta formación persigue abrir la mirada de los profesionales del sector hostelero a la gastronomía procedente de Oriente, yendo más allá de las preparaciones más habituales, con una visión de una escena muy pujante pero poco conocida pero sin dejar de lado recetas de tipo tradicional que reflejan un patrimonio de siglos.

DESTINATARIOS

Trabajadores de cocina
en restaurantes y caterings

DURACIÓN

8 horas

OBJETIVO GENERAL

Familiarizarse con las propiedades y características y alimentos que caracterizan la cocina oriental y, en concreto, la cocina japonesa.

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Cocina oriental: Japón

Introducción

1.1 Introducción a la cocina japonesa

Umami

1.2 El arroz japonés y su preparación

Técnica de lavado del arroz

Preparación del arroz para sushi

1.3 Técnicas y presentaciones más significativas

Técnica del condimentado

Técnicas de corte

Técnicas de preparación en la cocina japonesa

El plato más popular de la cocina japonesa

Resumen

