

# HOTR102\_s

## Cocina japonesa

**Descripción:** En este curso se aprenderán a cocinar las recetas más actuales, utilizando los productos de temporada y fusionando el exotismo japonés con la proximidad de nuestra materia prima.

- 100% Subvencionado y homologado por el **“Consorci per a la Formació Continua de Catalunya”**.
- Curso online y altamente interactivo.
- Diploma de acreditación.
- Sin requisitos formativos.

**Dirigido prioritariamente a:**

Personas trabajadoras residentes en Cataluña que estén acogidas al Régimen General o en situación de ERTE y autónomos.

\*Se reservan un 40% de plazas para desempleados o residentes fuera de Cataluña.

**Nº de horas:**

20 horas

**Objetivos:**

- Conocer el origen y las tradiciones de la cocina japonesa.
- Explicar la elaboración de los platos japoneses más representativos.
- Conocer los orígenes del sushi y sus variedades y tipos.
- Estudiar la liturgia en torno al consumo del sushi.
- Explicar qué es el sashimi y cómo prepararlo.
- Saber elaborar nigiris y makis.
- Conocer la historia de la tempura y cómo prepararla.

## Contenido HOTR102\_s

### Cocina japonesa

#### **Unidad didáctica 1. Marco teórico de los orígenes y tradiciones**

1.1. Marco teórico de los orígenes y tradiciones.

#### **Unidad didáctica 2. Elaboración y preparación de los platos**

2.1. Elaboración y preparación de los platos.

#### **Unidad didáctica 3. Sushi**

3.1. Sushi.

3.2. Sashimi.

3.3. Nigiri y maki, que utilizan salmón (sake) y atún (maguro).

3.4. Tempura: fritura rápida japonesa de marisco y verduras, frita a altas temperaturas durante poco tiempo.

#### **Más Información:**

**Para inscribirte** [deberás enviar un mail a info@itemformacion.com](mailto:info@itemformacion.com) con la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI por ambas caras
- Cabecera de nómina o recibo de autónomo del mes anterior.
- Ficha de inscripción cumplimentada y firmada en color azul.

Descargala en: <https://www.itemformacion.com/docs/conforcat/annex1.pdf>