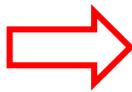




LA COCINA JAPONESA: “WASHOKU” HiromiNakanishi



 **PLAZO DE INSCRIPCIÓN:
DEL 31 DE MARZO AL 12 DE ABRIL**

Descripción del taller:

La UNESCO ha reconocido “washoku”, la cocina tradicional japonesa, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2013. En este taller presentaremos sus características y conocimientos básicos y fundamentales de la cocina japonesa, más allá de los típicos sushi, sashimi y tempura. Para ello, el taller incluye unas degustaciones* de, no de unos platos, sino de los derivados de la soja (los alimentos imprescindibles en washoku), de los distintos caldos de base “dashi” etc.

*La degustación será voluntaria y bajo responsabilidad del asistente. Con el fin de evitar posibles alergias o intolerancias, comunique si posee alguna previamente a la degustación.

Contenido

1ª sesión: Características de la cocina japonesa. ¿Por qué dicen que es sana?
Los diferentes modos de cocción. Ingredientes principales; arroz, soja y verduras.
Degustación de los derivados de soja.

Nota: En la 1ª sesión los alumnos traerán unas servilletas y una cuchara sopera.

2ª sesión: Los diferentes estilos; kaiseki-ryoori, shoojin-ryoori, nave-ryoori y katei-ryoori.

Los diferentes tipos de “sushi” y sus utensilios.

La base del sabor japonés “dashi” y los condimentos.

Degustación de 3 tipos de caldo: de bonito, de alga y de seta shiitake.

3ª sesión: “Osechi”, simbolismo en la comida ceremonial del Año Nuevo.

“B-kyuu Gourmet” comidas sabrosas y económicas.

Degustación de las salsas.

4ª sesión: Variedad de las vajillas.

Protocolo en la mesa. Práctica de uso de los palillos, cómo colocarlos, utilizarlos y tabúes.

Fechas del taller: los viernes 15, 22 y 29 de abril y 6 de mayo.

Horario: viernes 15 de abril: de 18 a 19h. El resto de clases: de 18 a 19:15h.

Lugar: Centro Cultural Hispano-Japonés

Importe: 18 euros.

Nº mínimo de alumnos por grupo: 12, máximo 20.

Por riguroso orden de inscripción

Matrícula:

El importe de la matrícula deberá abonarse, **UNA VEZ HECHA LA INSCRIPCIÓN, EN LA SECRETARÍA DEL CENTRO CULTURAL HISPANO-JAPONÉS**, en la Cuenta número 0049.1843. 41. 2810226694 del Banco Santander, indicando el nombre del alumno y del curso (“Cocina Japonesa”)

La plaza sólo se garantiza si se ha efectuado el pago de la matrícula.

Una vez empezado el curso, no se devolverá importe alguno.



Centro Cultural Hispano Japonés
UNIVERSIDAD DE SALAMANCA



INSCRIPCIÓN

DATOS DEL ALUMNO

Apellidos y nombre

D.N.I......

Teléfono **Correo electrónico**.....

Cocina japonesa