



CORSO DI CUCINA FAMILIARE GIAPPONESE 2017-2018

家庭料理コース

“Imparare a cucinare come i giapponesi cucinano quotidianamente”

I PIATTI DEL CORSO

25 novembre 2017

Lezione 1: Preparazione del riso a vapore e del brodo giapponese. Onigirazu, Zuppa di miso (Misoshiru) e Nikujaga (stufato di carne e patate).

9 dicembre 2017

Lezione 2: Makizushi e Temarizushi.

20 gennaio 2018

Lezione 3: Ramen e Gyoza (ravioli alla griglia).

17 febbraio 2018

Lezione 4: Katsudon (cotoletta giapponese di maiale sul riso) e Udon.

28 aprile 2018

Lezione 5: Temakizushi e Ichigo daifuku (piccolo mochi con fragola).

19 maggio 2018

Lezione 6: Tenpura soba e Dorayaki (i dolci di Doraemon!).

9 giugno 2018

Lezione 7: Okonomiyaki e Yakisoba.

23 giugno 2018

Lezione 8: Curry giapponese (Kare raisu) e Insalata di patate (Poteto sarada)