



CORSO DI CUCINA FAMILIARE GIAPPONESE DI LIVELLO BASE 2019-2020

家庭料理コース

“Imparare a cucinare come i giapponesi cucinano quotidianamente”

I PIATTI DEL CORSO

Lezione 1: Preparazione del riso a vapore (SHIRO-GOHAN) e del brodo giapponese (DASHI). ONIGIRI, MISOSHIRU (zuppa di miso) e NIKUJAGA (stufato di carne e patate).

Lezione 2: MAKIZUSHI (sushi con alga arrotolata) e TEMARIZUSHI (palline di sushi).

Lezione 3: RAMEN (tagliatelle di frumento in brodo) e GYOZA (ravioli alla griglia).

Lezione 4: KATSUDON (cotoletta di maiale sul riso) e UDON (spaghettoni giapponesi di farina di grano tenero).

Lezione 5: OKONOMIYAKI (il famoso piatto per le quali le città di OSAKA e HIROSHIMA si contendono la versione migliore) e YAKISOBA (spaghetti saltati di grano saraceno).

Lezione 6: TEMAKIZUSHI (sushi fai da tè) e ICHIGO DAIFUKU (piccolo mochi con fragola).

Lezione 7: TENPURA SOBA (Pasta sottile di grano saraceno guarnita con frittura di verdure e/o pesce) e DORAYAKI (i dolci di DORAEMON!).

Lezione 8: KARE-RAISU (Curry alla giapponese) e POTETO-SARADA (Insalata di patate).