

Curso de cocina china FICB: cocina de primavera

Del 15 de abril al 6 de mayo (4 sesiones) | Lunes de 18:00 a 20:00h

Aula Boqueria | Mercat de la Boqueria

Sesión 1

- Plato Vegetariano: Salteado de tirabeques con setas de cardo
- Plato con Carne: Panceta estofada al estilo de Hunan con rábanos
- Técnica: Habilidades para saltear, métodos de estofado

Sesión 2

- Plato Vegetariano: Salteado de tofu con brotes de bambú y verdes de primavera.
- Plato con Carne: Pollo al estilo Kung Pao (con cacahuets, cebolla tierna y pepinos)
- Técnica: Habilidades para saltear, preparación del Pollo Kung Pao

Sesión 3

- Plato Vegetariano: Tiras de patata agri-picante
- Plato con Pescado: Lubina al vapor al estilo cantonés
- Técnica: Habilidades para cortar en tiras, limpieza y cocción de pescado al vapor

Sesión 4

- Taller Especial de preparación de Rollitos de Primavera con tres rellenos:
- Tofu con vegetales
- Carne con Tofu curado
- Pescado con verdes de primavera
- Técnica: Habilidades para cocinar tofu curado, manejo de ingredientes y condimentos para rollo de primavera y su técnica de preparación.