

Cocina internacional: China (16 horas)

Clases miércoles 6/11/2024 de 17:00 a 21:00

1. La cocina del norte. Lu o Shandong .
Platos a elaborar: **albóndigas de cuatro alegrías, fideos fritos de Shanghai y sopa agripicante con dumplings**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.
2. La cocina de la costa.
Platos a elaborar: **Pato pekín, chop suey y pescado al estilo mandarín.**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.
3. La cocina picante del interior. (Sichuán)
Platos a elaborar: **Pollo gong bao, hot pot y tofu mapo.**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.
4. La cocina cantonesa. Yue (Hong Kong)
Platos a elaborar: **Rollitos de primavera, cerdo agridulce y brochetas de pollo en salsa satay.**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.