

## Programación Cocina internacional: China (12 horas)

Clases inicio martes 02/12/2025 de 16:30 a 20:30

1. La cocina del norte Lu o Shandong y de la costa.

Platos a elaborar: **pescado al estilo mandarín, 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 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.

3. 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.