

## CURSO DE COCINA JAPONESA. ESPECIALIDAD SUSHI



**250,00 € - 350,00 €**

La comida japonesa, y más concretamente el sushi, está cobrando una relevancia cada vez mayor en la cocina internacional, tanto en los grandes restaurantes como en los hogares de todos los aficionados a este tipo de comida. Hablar de sushi no es hablar de un sólo plato, sino que es necesario distinguir entre diferentes tipos de sushi, entre los que podríamos distinguir el nigiri o el uramaki entre muchos otros. Gracias al curso de sushi podrás aprender las técnicas culinarias más habituales de la comida japonesa, los pasos a seguir para hacer maki sushi o nigiri sushi, a realizar el corte adecuado del pescado para hacer sashimi, etc. Además de aprender como se hace el sushi, sabrás hacer un correcto maridaje para acompañar tus platos de la bebida más adecuada en cada situación, prestando especial atención al vino oroya.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

### INFORMACIÓN

**Duración**

200 h

<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTENSILIOS E INGREDIENTES BÁSICOS PARA HACER SUSHI

1. Introducción a la gastronomía asiática
2. Principales utensilios en la preparación del sushi
3. Ingredientes básicos en la preparación del sushi

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SHARI. CÓMO HACER ARROZ PARA SUSHI

1. Origen del sushi
2. Arroz
3. - Posibilidades del arroz
4. Shari. Cómo prepararlo

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUSHI-ZU. CÓMO HACER EL VINAGRE PARA SUSHI

1. Fermentación acética
2. Características de los diferentes tipos de vinagres
3. Vinagres comunes y vinagres especiales
4. Sushi-zu. Cómo prepararlo

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SASHIMI. CÓMO CORTAR EL PESCADO PARA HACER SUSHI

1. Pescado. Características generales
2. - Partes del pescado
3. - Componentes del pescado

4. Clasificación y diferenciación de los pescados
5. - Según su contenido en grasa
6. - Según su tamaño
7. - Según su forma
8. - Según su hábitat natural
9. - Según su presentación en el mercado
10. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
11. Sashimi. Cómo prepararlo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENTES TIPOS DE SUSHI. CÓMO HACER SUSHI**

1. ¿Qué es el sushi?
2. Tipos sushi
3. Técnicas de preparación del camarón y el pulpo y calamar para el sushi

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EMPLATADO Y PRESENTACIÓN DEL SUSHI**

1. Importancia del contenido del plato y su presentación
2. - La presentación clásica y la moderna
3. - Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente
4. Adornos y complementos de distintos productos comestibles
5. - Variaciones en la decoración de las elaboraciones culinarias
6. Otros adornos y complementos
7. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
8. - La técnica del color en gastronomía
9. - Contraste y armonía
10. Presentación del sushi

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. MARIDAJE PARA SUSHI. VINO OROYA**

1. Vino y gastronomía
2. Maridajes genéricos
3. El vino en el aperitivo
4. Vino Oroya