



I BAO con Yuri Kagawa

Da qualche anno il fascino del mondo orientale con la sua cultura, il suo design, la sua moda ha conquistato l'occidente, facendoci conoscere un mondo totalmente nuovo e diverso dal nostro.

Tra i contributi principali di questa scoperta va citata la cucina giapponese, che oltre al sushi ha portato tanti golosi piatti, ai più sconosciuti, come il ramen, il cibo di strada giapponese e...i **bao**!



Yuri Kagawa ci delizierà con preparazioni succulente e ci stupirà con aneddoti divertenti...ci guiderà nella vera tecnica di una cucina straordinaria rendendola alla portata di tutti! ...e dopo il corso con una vera cuoca giapponese potrete realizzare nella tranquillità della vostra casa sfiziose preparazioni da far gustare a tutti gli amici!

Il Bao è un panino al vapore molto soffice e leggero. Si può farcire con quello che si vuole come un panino normale oppure...seguire i consigli di un'autentica giapponese! Yuri infatti, alla lezione, insegnerà i due ripieni perfetti e tradizionali per gustare al meglio il Bao:

Butano Kakuni: pancetta stufata caramellata e

Ebi ciri: gamberi saltati all'agro piccante

...impossibile resistere!



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



Chiamami al 347
8935669
per qualsiasi
informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!