



IL RAMEN con Miki Hiura

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 come il ramen che ha addirittura portato all'apertura di ristoranti specializzati unicamente in questo tipo di piatto.



Miki Hiura 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 Ramen è un piatto popolare giapponese con origine cinese. Di solito per il brodo, in Giappone, non si usa la carne ma essendo un piatto con origine cinese, viene utilizzata.

Il ramen ha un lungo tempo di cottura per la sua realizzazione. Nella ricetta di Miki, si potrà scoprire il segreto del brodo autentico di Ramen con meno tempo rispetto a quello dei ristoranti... e con un gusto profondo e squisito!

Nella lezione impareremo come si possono fare i tagliolini Ramen fatti a mano, l'arrosto di maiale 'Chashyu' e le uova sode marinate. Venite a imparare tutti segreti sul Ramen!



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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