



LA CUCINA GIAPPONESE: I GYOZA 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 con il suo sushi 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!

Una serata per imparare a preparare...

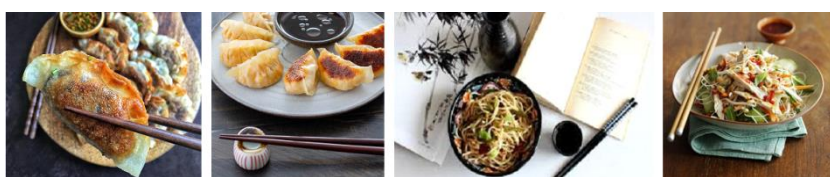
Miki in questa straordinaria lezione ci guiderà nella creazione dei Gyoza, squisiti ravioli ripieni di carne e/o verdura, avvolti con una sottile pasta.

Il ripieno può essere molto variegato: carne di maiale, bovino, agnello, pollo, oppure pesce o gamberi, spesso mescolati con verdure come cavolo, scalogno, cipollotti o erba cipollina cinese. I ravioli vengono accompagnati da salsa di soia con aggiunta di aceto, aglio, zenzero, aceto di riso, salsa piccante o olio di sesamo.

I Gyoza saranno accompagnati con insalata di cavolo agrodolce e delle deliziose salsine



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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