

Cocina regional

1

COCINA JAPONESA

SUSHI Y SASHIMI

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.

Contiene 27 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

1. CONOCER EL SURGIMIENTO DE LA COCINA JAPONESA Y EN ESPECIAL DEL SUSHI Y SASHIMI.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL SERVICIO DEL SUSHI Y SASHIMI MEDIANTE LA DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS.

3. EMPLEAR LOS UTENSILIOS DE TRABAJO Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS.

4. OBTENER MEDIANTE LA PRÁCTICA AUTODIDACTA LAS HABILIDADES Y DESTREZAS PARA LA CONFECCIÓN DEL SUSHI Y SASHIMI.

5. ENRIQUECER EL RECETARIO PERSONAL, MEDIANTE EL DOSSIER.

6. AMPLIAR EL ARGOT TÉCNICO MEDIANTE EL USO DE LAS DEFINICIONES JAPONESAS, APOYÁNDOSE EN EL VOCABULARIO.



CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.	4
2. EL ARROZ.	5
3. HISTORIA DEL SUSHI Y DEL SASHIMI.	6
4. SERVICIO DEL SUSHI.	7
5. REGLAS PARA EL SERVICIO DEL SASHIMI.	8
6. UTENSILIOS DE TRABAJO.	10
7. PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	11
8. ELABORACIÓN DEL SUSHI. (recetario)	12
9. ELABORACIÓN DEL SASHIMI. (recetario)	20
10. VOCABULARIO.	27

