

# **COCINA JAPONESA**



**1**

## **EL SUSHI Y EL SASHIMI**

**Formador: Fernando García**

**Contiene 20 páginas o folios**

## **OBJETIVO GENERAL**

1. **CONOCER EL SURGIMIENTO DE LA COCINA JAPONESA Y EN ESPECIAL DE “EL SUSHI Y EL SASHIMI”**

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

2. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL SERVICIO DE “EL SUSHI Y EL SASHIMI” MEDIANTE DEMOSTRACIONES**
3. **EMPLEAR LOS UTENSILIOS DE TRABAJO Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS**
4. **OBTENER MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES Y DESTREZAS PARA LA CONFECCIÓN DE “EL SUSHI Y EL 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**

**2. EL ARROZ**



**3. HISTORIA DE “EL SUSHI Y EL SASHIMI”**

**4. SERVICIO DE “EL SUSHI Y EL SASHIMI”**

**5. UTENSILIOS DE TRABAJO**

**6. PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS**

**7. ELABORACIÓN DE “EL SUSHI” (recetario)**

**8. ELABORACIÓN DE “EL SASHIMI” (recetario)**

**9. VOCABULARIO**