

COCINA JAPONESA



2

EL YAKIMONO Y EL AGEMONO

Contiene 19 páginas o folios

Formador: Fernando García

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER EL SURGIMIENTO DE LA COCINA JAPONESA Y EN ESPECIAL DE “EL YAKIMONO Y EL AGEMONO”**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS SOBRE LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN**
2. **EMPLEAR LOS UTENSILIOS DE TRABAJO Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS**
3. **OBTENER MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES Y DESTREZAS PARA LA CONFECCIÓN DE “EL YAKIMONO Y EL AGEMONO”**
4. **ENRIQUECER EL RECETARIO PERSONAL, MEDIANTE EL DOSSIER**
5. **AMPLIAR EL ARGOT TÉCNICO MEDIANTE EL USO DE LAS DEFINICIONES JAPONESAS, APOYÁNDOSE EN EL VOCABULARIO**



CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN

2. LOS ASADOS



3. SERVICIO DE LOS PLATOS EN SALA

4. UTENSILIOS DE TRABAJO

5. TÉCNICAS DE COCCIÓN

6. PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS

7. ELABORACIÓN DE “EL YAKIMONO”(recetas)

8. ELABORACIÓN DE “EL AGEMONO”(recetas)

9. VOCABULARIO