

Cocina regional

2

COCINA JAPONESA

YAKIMONO Y AGEMONO

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.

Contiene 26 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

- 1. CONOCER EL SURGIMIENTO DE LA COCINA JAPONESA Y EN ESPECIAL DEL YAKIMONO Y DEL AGEMONO.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 2. ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS SOBRE LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN.**
- 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 YAKIMONO Y DEL AGEMONO.**
- 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. LOS ASADOS.	5
3. SERVICIO DE LOS PLATOS EN SALA.	6
4. UTENSILIOS DE TRABAJO.	7
5. TÉCNICAS DE COCCIÓN.	8
6. PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	9
7. ELABORACIÓN DEL YAKIMONO. (Recetas)	10
8. ELABORACIÓN DEL AGEMONO. (Recetas)	16
9. VOCABULARIO.	26

