

## **TEMARI: CUINA ASIÀTICA (3S)** **Imparteix: Aurélie Rofidal**

En este curso dividido en 3 talleres aprenderemos los siguientes platos:

- Pad Thai (Tailandia)
- Gyozas (Japón, China..)
- Brownie té verde y crema catalana al té chai (Japón, India)

En este taller de cocina los participantes aprenderán a cocinar 3 platos diferentes y representantes de la cocina asiática. Estos platos son rápidos, fácil de hacer y son platos típicos en Asia.

- El primer taller será dedicado a unos de los platos más famosos de la cocina tailandesa, el Pad Thai, fideos de arroz salteados con gambas.
- En el segundo taller, se verá cómo hacer las gyozas, pequeñas empañadas asiáticas a base de carne o de gambas.
- En el último taller, prepararemos unos postres muy famosos en Europa pero con un sabor asiático, fácil de hacer en casa. El brownie de té verde es representante de la cocina de Japón y la crema catalana al té chai, una mezcla original de un postre local con un sabor indio.

