

COCINA JAPONESA del 2 al 30 de Abril 2018 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 11:00AM	MARTES 8:00 A 11:00AM	MIERCOLES 8:00 A 11:00AM	JUEVES 8:00 A 11:00AM	SABADO 8:00 A 11:00
2 ENTRADA: Salsa teriyaki, sushis PLATO FUERTE: Tempura de vegetales y miso	3 ENTRADA: Ensalada sunomono PLATO FUERTE: Yakimeshi de Cerdo	4 ENTRADA: Pollo karage PLATO FUERTE: tonkatsu	5 POSTRES: *Nieve de te verde *Tempura helado	7 *Salsa teriyaki,*sushi, *nigiri,*temaki *uramaki *pollo karage *tempura frio
9 ENTRADA: Sopa sumachi PLATO FUERTE: Brochetas de zucchini y res	10 ENTRADA: Ensalada kani yasai PLATO FUERTE: Pescado maraky	11 ENTRADA: Sopa tori sozui PLATO FUERTE: Korokke	12 POSTRES: *Crocante de plátano Camelado	14 *Ensalada sunomono, *tempura de vegetales *yakisoba de cerdo *crocante de platano
16 ENTRADA: Sashimi de pescado PLATO FUERTE: Yakitori a la parrilla	17 ENTRADA: okonomiyaki PLATO FUERTE: Oirowushi	18 ENTRADA: salsas japonesas PLATO FUERTE: Brochetas de arroz y pollo	19 POSTRE: *ohitashi *Clafouties de ciruela	21 *Sopa sumashi *Tonkatsu *Nieve de te verde
23 CONSERVACION *EMBUTIDOS	24 PANADERIA GALLETAS DE ARROZ PAN DE MELON	25 LIMPIEZA PROFUNDA	26 ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	28 *Yakimeshi de arroz *Brochetas de arroz y pollo *camelado
30 ARTE MUKIMONO				