

## CLASES DE CONTACTO CABINA CON KABUKI – 175 Y 27 DE JULIO DE 2017

### 1. SASHIMI

#### 1.1 INTRODUCCIÓN

- Limpieza de pescado
- Racionado del pescado
- Conservación del pescado

#### 1.2 SASHIMIS

- Degustación De atún
- Sashimi de salmón
- Sashimi de chicharro
- Sashimi de mariawase
- Sashimi de langosta
- Carcasa de salmonete

#### 1.3 US UZ UK URIS

- Usu. P. blanco ponzu
- Usu. P. blanco trufa
- Usu. P. blanco falso fugu
- Usu. P. blanco bilbaína
- Usu. P. blanco papa y mojo
- Usu. P. toro y pan con tomate

#### 1.4 TATAKIS

- Fundamentos de tataki
- Tataki de salmón con olivada y manzana
- Tataki de atún con sus huevas y almendras
- Gyu tataki con ponzu, cebolleta y jengibre

#### 1.5 TARTARES

- Fundamentos de los tartares
- Diferentes cortes
- Atún picante
- Tartar de salmón
- Tartar de toro
- Tartar de vieira

### 2. SUSHI

#### 2.1 INTRODUCCIÓN

- Fundamentos e historia del sushi
- Lavar, cocer, mezclar y conservar el arroz

#### 2.2 NIGUIRIS

- Niguiiri de atún
- Niguiiri de salmón
- Niguiiri de toro
- Niguiiri de toro flambe
- Niguiiri de blanco
- Niguiiri de blanco lardo
- Niguiiri de vieira
- Niguiiri de chicharro
- Niguiiri de piel de salmonete
- Niguiiri de huevo con trufa

#### 2.3 GUNKAN

- Gunkan de ikura

**2.4 MAKI**

Negi toro maki

**2.5 FUTOMAKI**

Futomaki california

**2.6 URAMAKI**

Uramaki de soft Shell crab

**2.7 TEMAKI**

Temaki de atún picante