



Contactos Embajada del Japón:



Web Oficial:

<http://www.ni.emb-japan.go.jp/>



Facebook:

<http://www.facebook.com/Embajada-del-Japón-en-Nicaragua/>

Teléfonos: 2266-8668 al 71



Contactos Embajada del Japón:



Web Oficial:

<http://www.ni.emb-japan.go.jp/>



Facebook:

<http://www.facebook.com/Embajada-del-Japón-en-Nicaragua/>

Teléfonos: 2266-8668 al 71



La Embajada del Japón en Nicaragua presenta:

Primer Festival Japón

Taller de Cocina Japonesa

con Chef Kritsana Kladaew
y Chef Arunee Kladaew



Fecha: Domingo 16 de febrero de 2014

Centro Medio-Ambiental del Parque Amistad Japón-Nicaragua

Hora: 12:30 ~ 13:30



La Embajada del Japón en Nicaragua presenta:

Primer Festival Japón

Taller de Cocina Japonesa

con Chef Kritsana Kladaew
y Chef Arunee Kladaew



Fecha: Domingo 16 de febrero de 2014

Centro Medio-Ambiental del Parque Amistad Japón-Nicaragua

Hora: 12:30 ~ 13:30

Futomaki

Ingredientes:

- Arroz japonés cocido (150g-180g)
- Vinagre para sushi (40ml) → mezcla hervida de vinagre, sake para cocinar, azúcar, y sal
- Alga
- Shiitake (hongo japonés) → cocido con agua, sake para cocinar, salsa de soja, y azúcar
- Tamago-yaki (tortilla de huevo) → huevo batido, agua, azúcar, sake para cocinar, y sal
- Espinaca cocida
- Pepino
- Kanpyo (calabaza seca)
- Sakura-denbu (pescado seco frotado rosado)

Proceso:

1. Mezclar arroz con vinagre para sushi
2. Colocar alga encima de la estera de bambú
3. Colocar arroz encima de alga y apretar suavemente (por toda la parte excepto 3cm del borde)
4. Colocar otros ingredientes en el centro de arroz pulcra y proporcionalmente.
5. Enrollar utilizando la estera de bambú
6. Quitar el borde y cortarlo en 8 partes iguales



Nigiri

Ingredientes:

- Arroz japonés cocido con vinagre para sushi
- Pescado
- Tamago-yaki (tortilla de huevo) → huevo batido, agua, azúcar, sake para cocinar, y sal
- Camarón cocido
- Wasabi → depende del gusto

Proceso:

1. Empujar arroz en la forma oval
2. Untar un poco de wasabi sobre arroz
3. Colocar un trozo de ingredientes



Chirashi

Ingredientes:

- Arroz japonés cocido con vinagre para sushi
- Zanahoria cocida con salsa de soja y sake para cocinar
- Shiitake (hongo japonés) → cocido con agua, salsa de soja, sake para cocinar, y azúcar
- Kanpyo (calabaza seca)
- Sakura-denbu (pescado seco frotado rosado)
- Tamago-yaki (tortilla de huevo) → huevo batido, agua, azúcar, sake para cocinar, y sal
- Alga
- Pescado y marisco

Proceso:

1. Mezclar arroz con zanahoria picada
2. Esparcir los ingredientes sobre el arroz equitativamente.



Futomaki

Ingredientes:

- Arroz japonés cocido (150g-180g)
- Vinagre para sushi (40ml) → mezcla hervida de vinagre, sake para cocinar, azúcar, y sal
- Alga
- Shiitake (hongo japonés) → cocido con agua, sake para cocinar, salsa de soja, y azúcar
- Tamago-yaki (tortilla de huevo) → huevo batido, agua, azúcar, sake para cocinar, y sal
- Espinaca cocida
- Pepino
- Kanpyo (calabaza seca)
- Sakura-denbu (pescado seco frotado rosado)

Proceso:

1. Mezclar arroz con vinagre para sushi
2. Colocar alga encima de la estera de bambú
3. Colocar arroz encima de alga y apretar suavemente (por toda la parte excepto 3cm del borde)
4. Colocar otros ingredientes en el centro de arroz pulcra y proporcionalmente.
5. Enrollar utilizando la estera de bambú
6. Quitar el borde y cortarlo en 8 partes iguales



Nigiri

Ingredientes:

- Arroz japonés cocido con vinagre para sushi
- Pescado
- Tamago-yaki (tortilla de huevo) → huevo batido, agua, azúcar, sake para cocinar, y sal
- Camarón cocido
- Wasabi → depende del gusto

Proceso:

1. Empujar arroz en la forma oval
2. Untar un poco de wasabi sobre arroz
3. Colocar un trozo de ingredientes



Chirashi

Ingredientes:

- Arroz japonés cocido con vinagre para sushi
- Zanahoria cocida con salsa de soja y sake para cocinar
- Shiitake (hongo japonés) → cocido con agua, salsa de soja, sake para cocinar, y azúcar
- Kanpyo (calabaza seca)
- Sakura-denbu (pescado seco frotado rosado)
- Tamago-yaki (tortilla de huevo) → huevo batido, agua, azúcar, sake para cocinar, y sal
- Alga
- Pescado y marisco

Proceso:

1. Mezclar arroz con zanahoria picada
2. Esparcir los ingredientes sobre el arroz equitativamente.

