

ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

CUCINA GIAPPONESE

Il Corso di Cucina Giapponese IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per preparare piatti leggeri, gustosi e salutari, seguendo una tradizione culinaria che è stata riconosciuta patrimonio dell'umanità dall'UNESCO

Il corso di Cucina Giapponese organizzato da Italian Food Academy segue un programma completo e dettagliato che rispetta le tradizioni e le usanze della cultura nipponica.

La cucina giapponese è nota come una delle più salutari al mondo: molteplici studi ne hanno dimostrato un'evidente correlazione con la longevità della popolazione del Giappone. Si tratta di un vero e proprio rito conviviale, durante il quale la freschezza dei cibi e la ricerca estetica nell'allestimento della tavola e degli ambienti contribuiscono a creare un'esperienza multisensoriale capace di affascinare e coinvolgere.

Il pubblico italiano e internazionale mostra un'attenzione crescente nei confronti della cucina giapponese, rendendo i cuochi che ne hanno una conoscenza approfondita figure professionali ricercatissime, in strutture di ogni genere e livello: dal ristorante stellato al piccolo sushi bar di periferia.

È in crescita il numero di ristoranti giapponesi di fascia intermedia e delle strutture che offrono menù all you can eat, frequentatissime in ogni periodo dell'anno.

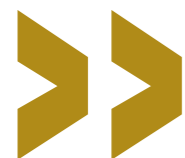


PROGRAMMA DIDATTICO

Glossario e utensili
 Tecniche, Taglio e trattamento del Pesce
 Tecnica, Lavorazione e Cottura del Riso
 Marinature
 Crudo
 Brodo e Vapore
 Ramen
 Pasta soba, Pasta udon
 Donburi
 Cotture: Griglia, Stufato, Umido
 Lunch Box e Bento
 Sushi tradizionali e internazionali
 Sho-yu, Wasabi, Gari, Nighiri, Hoso-maki
 Futo-maki, Gunkan, Ura-maki
 Piatti di accompagnamento
 Edamame, Sashimi, Sunomono, Dashi, Zuppa di miso
 Fritture: Tempura, Namban-zuke
 Seminario sul Sakè

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
 Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
 Fase di laboratorio: 48 ore
 Fase di stage: 100 ore di stage nella regione di residenza
 Rielaborazione e divulgazione CV e video CV
 Max. partecipanti: 15



“La cucina giapponese è la massima semplicità che conduce alla purezza.”

Jiro Ono



HIROHIKO SHODA

Hirohiko Shoda nasce a Nara. Dopo gli studi presso lo Tsuji Culinary Institute lavora in Giappone nell'alta ristorazione e nella cucina italiana, per poi trasferirsi in Italia dove collabora per 8 anni con il 3 stelle Michelin Le Calandre di Padova. Dal 2014 Hiro è riconosciuto come personaggio televisivo e radiofonico (SKY – Gambero Rosso Channel, Rai 1 – La Prova del Cuoco, Rai 3 – Geo, Alice TV, Radio Capital, Radio 2). Autore di svariati libri di cucina, Hirohiko Shoda opera anche come consulente e tutor gastronomico.

**DOCENTI
DEL CORSO**

