

Programación de platos del Curso de cocina de primavera - FICB

12, 19, 26 de mayo y 6 de junio de 2025, Aula Boqueria (Mercat de la Boqueria)

Sesión 1: lunes 12 de mayo de 2025, 18:00-20:00

Salteado de tirabeques con setas de temporada y ajo crujiente.

Panceta estofada al estilo de Hunan con rábanos.

Técnicas: Habilidades para saltear, freír y métodos de estofado.

Sesión 2: lunes 19 de mayo de 2025, 18:00-20:00

Salteado de tofu con *jiucaí* (cebollino de ajo) y jamón.

Pollo al estilo Kung Pao (con cacahuetes, cebolla tierna y pepino).

Técnicas: Habilidades para saltear tofu y preparación del Pollo Kung Pao.

Sesión 3: lunes 25 de mayo de 2025, 18:00-20:00

Tiras de patata salteadas con lomo y pimiento.

Lubina al vapor al estilo cantonés.

Técnicas: Habilidades para cortar en tiras, limpieza y cocción de pescado al vapor, preparación de su salsa de aliño.

Sesión 4: viernes 6 de junio de 2025, 18:00-20:00

Taller de preparación de rollitos de primavera con tres rellenos:

- Tofu con vegetales.
- Carne con tofu curado.
- Gambas con verduras de primavera.

Técnicas: Habilidades para cocinar tofu curado, manejo de ingredientes y condimentos para rollitos de primavera, y su técnica de preparación.