



## Cocina japonesa

## Objetivos

---

### □ **Objetivos específicos**

- Conocer el origen y las tradiciones de la cocina japonesa.
- Explicar la elaboración de los platos japoneses más representativos.
- Conocer los orígenes del sushi y sus variedades y tipos.
- Estudiar la liturgia en torno al consumo del sushi.
- Explicar qué es el sashimi y cómo prepararlo.
- Saber elaborar nigiris y makis.
- Conocer la historia de la tempura y cómo prepararla.

## Contenidos

Cocina japonesa	Tiempo estimado
<p><b>Unidad 1:</b> Marco teórico de los orígenes y tradiciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marco teórico de los orígenes y tradiciones.</li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de evaluación UA 01: historia del sushi	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Elaboración y preparación de los platos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y preparación de los platos.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ramen.</li> <li>○ Miso.</li> <li>○ Dango-jiru.</li> <li>○ Alitas de pollo teriyaki.</li> </ul> </li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Actividad de evaluación UA 02: shabu shabu	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9.30 horas</b>
<p><b>Unidad 3:</b> Sushi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sushi.</li> <li>• Sashimi.</li> <li>• Nigiri y maki, que utilizan salmón (sake) y atún (maguro).</li> <li>• Tempura: fritura rápida japonesa de marisco y verduras, frita a altas temperaturas durante poco tiempo.</li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de evaluación UA 03: receta de temaki sushi	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>8 horas</b>

Examen final / Evaluación final	<b>30 minutos</b>
<b>3 unidades</b>	<b>20 horas</b>