



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

Examen final / Evaluación final	30 minutos
3 unidades	20 horas