

CORSO PROFESSIONALE di CUCINA GIAPPONESE

TSUJI CULINARY INSTITUTE, Osaka

Organizzazione:



Sede: **TSUJI Culinary Institute, Osaka—www.tsuji.ac.jp/en/**

TSUJI Culinary Institute è il più importante college alberghiero giapponese del mondo, fondato nel 1960, dove si sono formati i più famosi chef e pasticceri giapponesi.

Argomenti: **Dashi—Pesce—Riso—Tempura—Verdure—Spezie—Tecniche di taglio—Stagionalità—Shokado Bento**

Shokado Bento: cestino da cerimonia che rappresenta la più elegante e raffinata cucina tradizionale giapponese Kaiseki, inventato da Teichii Yuki famoso chef fondatore del ristorante Kitcho di Osaka, 3 stelle Michelin aperto nel 1930

Durata **dal 18 al 22 settembre 2018 compreso**

Orario lezioni **9:30—12:30 / 13:30—16:00**

Costo **€ 2.350—comprensivo di tutte le spese didattiche e le tasse.**
La quota non comprende le spese di viaggio, soggiorno e assicurazione. Per info al riguardo si prega di contattare l'ICT

Iscrizione All'atto dell'iscrizione il partecipante dovrà fornire i dati personali, riferimenti del passaporto, codice fiscale e/o partita Iva per la fatturazione, indicazioni su particolari problemi di salute.
L'acconto pari al 30% sarà da versare ad ICT all'atto della prenotazione del corso.

Le iscrizioni si chiuderanno in data 10 giugno 2018.



Per iscrizioni e o informazioni contattare

tel. 011/95 42 605, cell. 338 18 60 509, cell 333 53 77 572

Italian Culinary Tradition Sas - Via Buttigliera Alta 26/1 10090 Rosta (TO)
www.italia-in-giappone.it