

LAMEN GOURMET - CONTEÚDO DO CURSO

PREPARAÇÕES INICIAIS



[DASHI] como preparar o caldo básico da culinária japonesa, o Dashi é um dos principais elementos do Washoku, a tradicional culinária japonesa.



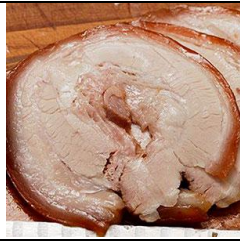
[NITAMAGO] como preparar o ovo especial para Lamen, o famoso Nitamago que é um ovo com gema mole e marinado para te oferecer um sabor delicioso



[MAYU] como preparar o Mayu, pasta à base de alho que confere um sabor especial ao seu Lamen.



[MACARRÃO] como cozinhar o seu Macarrão para Lamen no Ponto Certo.



[CHASHU] como preparar o Chashu, carne suína que é cozida e que fica super macia e saborosa para colocar em cima do seu Lamem.

SHIO LAMEN



[SHIO LAMEN] Como preparar o Shio Lamem que tem o caldo mais suave, o famoso “caldo da casa”.

SHOYU LAMEN



[SHOYU LAMEN] Um dos mais equilibrados e tradicionais tipo de Lamem, pois é a base de molho de soja. Ele é saboroso sem ser enjoativo.

MISSÔ LAMEN



[MISSÔ LAMEN] O Lamem com um sabor a mais, o missô que é a pasta de soja japonesa confere muito mais profundidade a este caldo.

TSUKE MEN



[TSUKE MEN] Lamen que está na moda em São Paulo, ele vem com o macarrão servido à parte, o caldo é bem denso e saboroso.

TANTAN MEN



[TANTAN MEN] Lamen que teve origem na China, bem condimentado, para quem gosta de sabores mais fortes e picantes.

BÔNUS: KARAAGUE



[KARAAGUE] Como preparar o frango frito ao estilo japonês com o Chef Marcos Okazaki.

MATERIAL COMPLEMENTAR



Todas as receitas acompanham arquivo em PDF com passo a passo. Você pode baixar e acompanhar nas suas preparações.

[KONBINI] CUPOM DE DESCONTO



[CUPOM DE DESCONTO] Aproveite o desconto especial da loja Konbini Produtos Orientais somente para alunos do Curso LAMEN GOURMET.