



Q*TALLER COCINA JAPONESA

PROFESIONAL

Formato del curso

Fecha: 2-3-4 de marzo

Duración: 24 horas repartido en 3 días

Horario: de 10.00 a 14.00 y de 15.00 a 19.00

Precio: 350 euros



La cocina japonesa no se aprende únicamente a través de recetas; se comprende a través de la mirada, el gesto y la repetición.

Este taller nace de la experiencia diaria en Kaido Sushi Bar, uno de los restaurantes más reconocidos de Valencia y actualmente poseedor de una Estrella Michelin, donde la tradición culinaria japonesa se fusiona con los mejores productos del Mediterráneo.

Kaido es un espacio único: con una capacidad reducida para solo diez comensales por servicio, la propuesta gira en torno a una experiencia omakase cuidada al detalle, en la que cada pieza, cada corte y cada gesto tienen un propósito profundo.

Al frente de esta cocina se encuentra Yoshikazu Yanome, chef japonés formado en su país natal, premiado como uno de los mejores sushiman de España y embajador de la cocina japonesa en nuestro país, reconocido por su dominio de la técnica tradicional y su visión contemporánea.

Este taller recoge esa filosofía: respeto al producto, precisión técnica y sentido de cada proceso. Durante tres intensas jornadas, combinarás teoría y práctica para construir una base sólida y aplicable tanto en cocinas profesionales como en tu propio camino culinario.



K A I D O
S U S H I B A R





Q*TALLER COCINA JAPONESA

PROFESIONAL



¿A quién va dirigido?

- Cocineros y profesionales de la restauración
- Personas que, sin dedicarse profesionalmente a la cocina, tengan una clara inquietud por la gastronomía japonesa
- Aficionados con experiencia previa en cocina que sepan desenvolverse con soltura en el manejo del cuchillo y los procesos básicos
- Alumnos que deseen comprender la cocina japonesa desde sus fundamentos y no solo desde la repetición de recetas

No es necesario ser chef, pero sí contar con conocimientos básicos de cocina, familiaridad con el trabajo en cocina y una actitud abierta al aprendizaje técnico.

¿Qué aprenderás?

Al finalizar el curso, el alumno será capaz de:

- Comprender los fundamentos culturales y técnicos de la cocina japonesa
- Conocer y utilizar correctamente los ingredientes esenciales
- Cocinar y tratar el arroz japonés para sushi con criterio
- Limpiar y filetear pescados habituales en la cocina japonesa, y aplicar técnicas tradicionales de curado y marinado
- Elaborar nigiris y makis clásicos, entendiendo cada paso del proceso
- Mejorar precisión, técnica y confianza en cocina



Q*TALLER COCINA JAPONESA

PROFESIONAL



Metodología

El curso se desarrolla en 3 sesiones de 8 horas cada una:

- Día 1 – **Teoría**
Sesión dedicada a sentar las bases: cultura, producto, ingredientes, utensilios y técnica.
- Días 2 y 3 – **Práctica en cocina**
Trabajo práctico guiado, aplicando paso a paso los conceptos aprendidos, con acompañamiento continuo del instructor.

La formación se basa en la observación, la repetición y la explicación clara, favoreciendo un aprendizaje progresivo y comprensible para alumnos con distintos perfiles, siempre manteniendo un enfoque riguroso.

Programa

Día 1 · Teoría de la cocina japonesa

- Historia y cultura gastronómica japonesa
- Origen y sentido de sus técnicas y elaboraciones
- Ingredientes esenciales:
 - o Soja, mirin, sake, vinagre de arroz, miso
 - o Algas y dashi
- Cómo distinguir y combinar ingredientes
- Utensilios fundamentales y cuchillos japoneses
- Uso, mantenimiento y afilado básico
- Maneras y etiqueta en la cocina japonesa
- Conservación y tratamiento de ingredientes



Q*TALLER COCINA JAPONESA

PROFESIONAL



Día 2 · Fundamentos y técnicas

Arroz

- Preparación de sushi-zu | Cocción correcta del arroz japonés

Pescados

- Limpieza y fileteado de dorada, jurel y caballa
- Corte de atún en saku | Preparación de salmón (demostración)

Dashi y sopas

- Elaboración de dashi con espinas | Preparación de sopa de miso

Curados y marinados

- Técnicas tradicionales de salado y curado | Uso de vinagre y sake en marinados

Día 3 · Sushi y evaluación

Sushi

- Preparación del arroz | Elaboración de nigiris y makis clásicos

Evaluación

- Examen teórico escrito | Prueba práctica

Q*TALLER COCINA JAPONESA

PROFESIONAL



¿Qué incluye el curso?

- Formación teórica y práctica
- Visita guiada al corazón de Qurtuba Academy y sus instalaciones
- Uso de material profesional e ingredientes
- Delantal y gorro
- Dossier / recetario del curso
- Degustación de todas las elaboraciones
- Experiencia en una escuela de cocina profesional

Esta experiencia es una oportunidad para aprender cocina japonesa de forma clara, honesta y estructurada, tanto si trabajas en cocina como si quieres profundizar seriamente en ella.

Un curso pensado para quienes buscan comprender el producto, la técnica y el sentido de cada elaboración, aprendiendo a su ritmo pero con rigor.