

Programa Yakibilidade

Vamos te ensinar a preparar desde um Yakissoba bem diferenciado até pratos tradicionais da culinária japonesa que você ainda não conhece como o Okonomiyaki, a panqueca japonesa que é uma delícia, passando pelo frango frito ao estilo japonês, o Karaaguê e o Frango Xadrez que é muito popular na culinária chinesa.

Curso ministrado em parceria com o Chef Marcos Okazaki, graduado em Gastronomia, foi Chef de Izakaya (boleco japonês) em São Paulo capital e atualmente é Chef de um Empório em São Bernardo do Campo (SP).

Este Programa é direcionado para pessoas sem habilidades culinárias, pessoas que pretendem conhecer a culinária japonesa por terapia ou por hobby, pessoas que pretendem agradar a(o) namorada(o) ou a(o) esposa(o) com um jantar especial com pratos japoneses diferenciados ou até mesmo para o empreendedor que pensa em abrir um delivery de comida japonesa ou incorporar receitas em seu restaurante.

PROGRAMA YAKIBILIDADE – Conteúdo do curso

Aulas Gravadas disponíveis online:

Kara-ague:

Tradicional frango frito japonês. Neste vídeo, nosso parceiro Chef Marcos Okazaki mostra como preparar um delicioso Kara-ague passo a passo.

Uma receita simples e prática tanto para um jantar para os amigos quanto para um cardápio no seu Sushibar.

Essa receita foi testada e aprovada no Izaka-ya (boteco japonês).

Katsu Donburi:

Donburi significa literalmente tigela em japonês e normalmente se refere a um prato típico japonês que tem arroz coberto com carnes, vegetais ou outros ingredientes.

Essa versão é com Lombo Suíno que é a receita tradicional japonesa.

Yakissoba:

Talvez o Yakissoba seja mais popular dos pratos quentes do Japão, mesmo com a sua origem na China, o Yakissoba é o prato que todos adoram.

Item indispensável na sua casa, no seu restaurante ou delivery de comida chinesa ou japonesa.

Shimeji na manteiga:

Quem não adora um Cogumelo Shimeji na manteiga? Esse prato é campeão de vendas nos rodízios japoneses.

É tão popular que acabou se tornando uma das entradas oficiais da maioria dos restaurantes japoneses.

Okonomiyaki:

Okonomiyaki significa em japonês tudo que a gente gosta, ou seja, é um prato muito popular no Japão com diversas variações de acordo com a região do Japão. Pode ser considerada uma panqueca japonesa, outros chamam de pizza japonesa. Bom, o que importa neste prato é que você pode colocar tudo que você gosta nele. É um prato divertido, diferente, muito apreciado em izaka-yas (botecos japoneses) e você também pode fazer em casa.

Karê Pan e Karê Raisu:

A receita de hoje é muito, mas muito popular mesmo no Japão, mas talvez você não conheça: é o Karê que também é conhecido como Curry em inglês ou Caril em português. O Karê Rice é um prato que você encontra em praticamente qualquer restaurante tradicional no Japão e o Karê Pan é um pão macio recheado com Karê. Esta receita de Karê Pan especialmente desenvolvida pelo Chef para este curso.

Bifum de Camarão:

O Bifum é o principal companheiro do Yakissoba quando estamos tratando de Delivery de comida chinesa.

É aquele macarrão fino de arroz que substitui o Yakissoba em preparos de culinária chinesa e fica muito bom especialmente com Camarão.

Essa receita é simples e prática e é útil tanto para você preparar em casa ou para colocar no seu box de Delivery de Comida Chinesa.

A grande vantagem do Bifum é que ele não contém glúten, pois é feito de arroz, sendo recomendado para celíacos (pessoas que não podem consumir Glúten).

Frango Xadrez:

O frango xadrez é um clássico da culinária chinesa, apesar de não ser um prato tradicional na China, ele ficou muito popular devido às redes de comida chinesa nos Estados Unidos e no Brasil. É um prato rápido e fácil e fica muito bom com o Amendoim crocante que dá um contraste interessante ao prato.

Camarão Empanado:

Um dos pratos mais deliciosos para petiscar, como aperitivo ou para acompanhar um belo Teishoku completo.

Com a farinha panko, o seu camarão ficará muito mais crocante, mas tome cuidado sempre para limpar bem os camarões e nunca deixa-los queimar, pois o tempo de fritura do camarão é bem curto.

Para aqueles que têm um restaurante japonês ou delivery é um prato fácil, rápido e delicioso.

Recomenda-se também usar os camarões nos seus URAMAKIs e TEMAKIs.

Arroz Japonês "Gohan":

O Arroz é a base da culinária japonesa, é um ingrediente indispensável da dieta dos japoneses no Japão. Por este motivo que temos tantos pratos e produtos do Japão que utilizam o arroz como principal ingredientes. Aprenda a preparar o arroz japonês ou "Gohan" da forma correta.

Onigui:

Receita de Onigui (tradicional bolinho de arroz japonês) que pode ser recheado ou não. É uma receita fácil que você prepara em minutos, mas os oniguis são deliciosos sendo obrigatórios em todo Bentô japonês (marmita japonesa).

Kimpira Renkon:

O Kimpira é um prato típico de Izakayas (botecos japoneses) e também muito consumido nas casas de japoneses.

A receita mais famosa dele é o Kimpira Gobô que é feito com Gobô (Bardana). Essa raiz tem um sabor bem característico, mas é mais trabalhosa para preparar. Para inovar, resolvemos fazer uma receita de Kimpira Renkon, uma variação da receita que é com raiz de lótus que é bem crocante e vale a pena conhecer. Também são 2 ingredientes muito saudáveis como a maioria das receitas da culinária japonesa.

Missoshiru:

O Missoshiru (não é missoshiro) é uma sopa á base de pasta de soja (Missô) extremamente popular no Japão.

Ela é tomada desde o café da manhã até o jantar, dificilmente o japonês deixa de preparar essa sopa em refeições tradicionais.

Em todo restaurante japonês, você encontra o missoshiru.

Sunomono:

Essa receita é aquela salada de pepino japonês agri-doce servida como entrada nos restaurantes japoneses. O segredo do Chef está em deixar o pepino em conserva no sal para ele desidratar e ficar mais saboroso ao absorver o tempero. O tempero utilizado pode ser o Molho Su utilizado para fazer Sushis.

Teishoku de Anchova:

É um dos peixes mais apreciados pelos japoneses, mais que o Salmão que é bem popular entre os brasileiros.

Para o seu Teishoku ser completo, sirva a Anchova com Gohan, Missoshiru e Tsukemono (conserva de legumes).

Se quiser também sirva Tofu fresco e Salada de entrada.

Tempurá:

O Tempurá é um tradicional prato da culinária japonesa que é muito saboroso porque é uma fritura que fica deliciosa.

Diz a lenda que a receita foi trazida por jesuítas portugueses nos meados do século XVI.

O importante é que a massa fique bem crocante e para tornar isso possível, te damos algumas dicas na nossa vídeo-aula.

Teppan de Salmão:

O Teppan de Salmão é uma receita bem saborosa, pois o salmão é peixe predileto dos brasileiros e fica muito bom quando preparado na chapa de Teppan.

O Teppan é uma refeição completa na qual você grelha peixe, carne ou frango na chapa para servir bem quente com legumes.

Yakimeshi:

Yakimeshi é uma ótima opção de receita para você que tem Gohan sobrando. Ela fica uma delícia e é simples de preparar.

Essa receita vem culinária chinesa, também conhecido como Arroz Chop Suey.