

פומיו יונזאווה / מטבח יפני

כיתת אומן עם השף היפני, פומיו יונזאווה



המטבח היפני הוא הרבה יותר מסושי וסשימי, ההיכרות שלנו עם המטבח היפני הביתי עדיין מצומצמת, אך בשנים האחרונות חפסה תאוצה בארץ ובעולם. מדובר במטבח עשיר, מעניין, עונתי לעיתים מורכב ולעיתים פשוט וטוב.

בחודש פברואר הקרוב יגיע לדנון השף היפני פומיו יונזאווה כדי להדגים את הפרשנות שלו לסול פוד יפני, בקורס מרתק בן 3 ימים. הקורס כולל הדגמה וטעימות של מנות מהמטבח היפני הביתי, תוך הסבר על הטכניקות ועקרונות הבישול שעומדים מאחוריו

פומיו יונזאווה, החל את דרכו הקולינרית כבר בגיל צעיר, ומאז צבר ניסיון עשיר במסעדות מהשורה הראשונה בניו יורק וטוקיו. הוא התחיל לצדו של השף ז'אן ז'ורז' וונגריקטן עטור כוכבי המישלן, וב-2014 מונה לשף הראשי של מסעדתו בטוקיו. כיום עומד יונזאווה בראש מסעדה בטוקיו ומשמש כיועץ קולינרי.

מה נלמד?

מנות אהובות מהמטבח היפני הביתי והמקצועי. נחשף לחומרי הגלם אופייניים שניתן להשיג בארץ וכאלו שיגיעו במיוחד מיפן עם השף. הקורס שיעביר השף מיועד לבוגרי דנון ובוגרי בתי ספר אחרים, לחובבי המטבח היפני, למחפשים להעמיק את ההיכרות שלהם עם מנות וחומרי גלם יפניים, וגם לטבחים המעוניינים להרחיב את השכלתם.

*תכני הקורס עשויים להשתנות בהתאם לצורכי בית הספר.

משך הקורס 3 ימים

תאריכי המפגשים 10-12 בפברואר

מתכונת הקורס הדגמה וטעימות

שעות הקורס 10:00-14:00

מחיר 4248 ש"ח

[להרשמה](#)

[לחצו כאן](#)