



*fuerte*gourmet

CURSO FORMATIVO. TÉCNICAS CULINARIAS JAPONESAS-FERMENTACIÓN

EMPRESA COLABORADORA
HOTEL PLAYA PARK.

Quienes somos

Uemura es el catering japonés de la chef hispano japonesa Naumi Uemura. Uemura Academy es la escuela de formación culinaria japonesa.

Para ofrecer el mejor servicio, Uemura se ha formado, con más reconocimientos y títulos en cocina japonesa de España:

- *Título oficial de KIKISAKESHI por la SSI japonés.
- *Título oficial Bronze Badge Certificate en cocina Washoku, reconocido por el Ministerio de Agricultura de Japón.
- *Certificado Taste of Japan.
- *Tercer premio Asian Culinary Awards 2021.

***Naumi Uemura, chef y propietaria del catering Uemura es la única española que ha ganado el Mundial de cocina japonesa Washoku World Challenge en 2023.**



ÍNDICE

- DURACIÓN DE LA FORMACIÓN: 2 DÍAS
- DÍAS DE LA FORMACIÓN: LUNES 12 Y MARTES 13 DE ENERO 2026
- NÚMERO DE HORAS AL DÍA : 5 HORAS POR DÍA
- HORARIO, DE 9:00HS. A 14:00HS.
- LUGAR: HOTEL PLAYA PARK ZENSACTION
- CALLE LANZAROTE 4 – 35660 – CORRALEJO
- FUERTEVENTURA

FORMACION DÍA I

- 1. ORIGEN E HISTORIA DEL TSUKEMONO
- 2. UTENSILIOS E INGREDIENTES NECESARIOS
- 3. VENTAJAS Y BENEFICIOS DEL CONSUMO DE TSUKEMONO
- 4. UTILIDADES DEL TSUKEMONO EN NUESTRA COCINA LOCAL.
- 5. TIPOS DE FERMENTACIÓN: KOJI Y BAL
- 6. TIPOS SEGÚN TIEMPO DE MADURACIÓN
- 7. TÉCNICAS DE ENCURTIDO:
- PRÁCTICAS CON 5 TÉCNICAS DE ENCURTIDO.
- RECETAS DE NUKAZUKE, OKARAZUKE, SHIOZUKE.
- 8. DEGUSTACIÓN DE ENCURTIDOS.

FORMACIÓN DÍA 2:

- 1. TÉCNICAS DE ENCURTIDO:
- RECETAS DE SUZUKE, SHOYUZUKE, KARASHIZUKE, AMASUZUKE, MISOZUKE.
- 2. IDEAS PARA INTRODUCIR ENCURTIDO JAPONÉS EN PLATOS DE COCINA INTERNACIONAL (EJEMPLO: GILDAS JAPONESAS)
- 3. USO DE TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN EN CARNES Y PESCADOS: DOS RECETAS.
- 4. PRÁCTICAS DE DOS TIPOS DE TÉCNICAS DE ENCURTIDO EN LA PREPARACIÓN DE GILDA Y DE ENCURTIDOS PARA ACOMPAÑAR UN GUIZO.
- 5. DEGUSTACIÓN.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:

- 1. SER SOCIO ACTIVO DE LA ASOCIACIÓN FUERTEGOURMET.
- 2. ESTAR AL DÍA EN LAS CUOTAS DE SOCIO.
- 3. EL CURSO ES GRATUITO YA QUE LO PAGA EN SU TOTALIDAD FUERTEGOURMET.
- 4. SE SOLICITARÁ APORTAR 20€ AL INSCRIBIRCE QUE SERÁN REINTEGRADOS EN SU TOTALIDAD AL DEMOSTRAR SU ASISTENCIA Y POR LO CONTRARIO SE PERDERÁ EL DERECHO A PEDIR SU REEMBOLSO SI NO ASISTIERAN.
- ESTO SERÍA UNA FORMA DE EVITAR QUE LA GENTE SE APUNTE Y LUEGO NO PARTICIPE Y QUITE LA POSIBILIDAD A OTRA PERSONA QUE PUEDA APROVECHAR DEL CURSO.
- 4. FECHA LÍMITE PARA APUNTARSE: 9 DE ENERO DEL 2026 SIEMPRE QUE QUEDEN PLAZAS
- 4. PLAZAS LIMITADAS: MAXIMO 30 PERSONAS.
- 5. INSCRIPCIÓN POR MEDIO DE WHATSAPP. 629710162.



Recomendaciones



teresawiky escribió una opinión el 13 de noviembre de 2021



Sushi para bodas

Contactamos con ellos para hacernos el puesto de sushi en nuestro boda, en un pueblo de Salamanca. Naumi es encantadora y nunca nos puso ningún impedimento.

Las piezas de sushi buenisimas, a todos les encantó todo el mundo dijo que el mejor sushi de bodas que habían probado nunca.

Súper recomendable.

La siguiente, la visita en Madrid.

Muchas gracias por todo!



Jose L., se casó el 27/07/2019

★★★★★ 5.0 ✓

Gran profesionalidad y amabilidad

Soy cocinero, y por eso buscaba a alguien que hiciese buen sushi. Superaron nuestras expectativas con creces. Nigiris con el arroz perfecto y de un tamaño totalmente adecuado. Le pedimos a Naumi que nos hiciesen un servicio especial con una ventresca de atún que aportamos nosotros y lo hicieron sin ningún problema, con una técnica de corte perfecta. Además tanto durante la atención previa y la degustación, como en el cóctel fueron super amables. Nuestros invitados aún hablan de lo mucho que les gustó la barra de sushi.



Enviado el 30/09/2019



Eva, se casó el 25/07/2020

★★★★★ 5.0 ✓

¡Sushi de 10! Buenísimo

¡Qué acierto! Lo contratamos casi a última hora, y qué bien hicimos! Naumi es encantador y un profesional de los pies a la cabeza. El sushi es buenísimo, la calidad es excepcional, nuestros invitados no paraban de decirnos lo bueno que estaba y lo original de ver cómo cocinaban. Todo el mundo quedó encantado, y nosotros más.

Enviado el 28/07/2020

Notas de prensa : “cocina futuro” y “La Razón” 2024



≡ MENU



COCINAFUTURO
Somos Cultura Gastronómica



ACTUALIDAD

Naumi Uemura – Un Don, Dos Sakes y Tres Recetas de Salmón Salvaje

HACE 11 HORAS Por DANIELA CENIS

≡ MENU

Nos acercamos a Uemura, el restaurante japonés que la cocinera Naumi Uemura (Madrid, 45 años) abrió en 2017 en la zona norte de Madrid para hablar con ella de **salmón salvaje** (uno de sus productos fetiches); de sake (es sumiller experta en esta bebida alcohólica que se obtiene al fermentar arroz); de cocina japonesa; de la subida de precios; de cursos de cocina y de algunos sueños que esta emprendedora que abrió un pequeño local de comida japonesa hace doce años está a punto de cumplir.



Notas de prensa



Revista Diplomático. Julio 2022



INFLUYENTES NAUMI UEMURA

Por David V. Castro

Naumi Carvajal Uemura, chef y propietaria de los restaurantes japoneses Uemura y Eguchi en Madrid, es la primera española en ser seleccionada entre los 6 finalistas del concurso internacional de cocina japonesa Washoku World Challenge, donde concursan chefs de renombre en cocina japonesa de más de 41 países.

-¿Quién es Naumi Uemura?

Soy japo-española, Chef y propietaria del restaurante y Catering japonés Uemura, amante de la cultura japonesa y divulgadora de cultura gastronómica japonesa.

Me formé como abogada jurídico-financiera, hace doce años trabajaba como relaciones con inversores, pero mi vida cambió cuando me enamoré del mundo de la restauración, y decidí cambiar de profesión.

-¿Cuándo nace tu pasión por la cocina?

La cocina japonesa ha sido mi flechazo desde pequeña, en casa de mi abuela en Tokio. Cuando iba a visitarla siempre en el período de vacaciones de verano, disfrutaba

Recuerdo olores y sabores que me han marcado desde pequeña, como el del unagu kabayaki con sansho (anguila a la barbacoa con pimienta japonesa), o el melón float (postre de soda con sirope de melón y helado de vainilla), los deliciosos Kushiyakis (brochetas de todo tipo) eran mi perdición. Mi abuela Hisa me contaba historias de cuando ella era joven y estudió nutrición, y su primer trabajo fue hacer el menú para un colegio en los años 30. Ella es la primera gourmet de la familia Uemura y la razón de que yo me dedique a la restauración. Hisa tenía un sentido de humor extraordinario, era la "alegría de la huerta japonesa", siempre hacia chascarrillos para hacemos reír. Mi madre Tomoko ha heredado su sentido del humor, salvo que el de mi madre es más bien "humor inglés" (de debe haber influido vivir más de la mitad de su vida en Europa).

-¿Qué diferencias hay entre la filosofía gastronómica japonesa y la española?

En japon hay una palabra, "gokan", que significa "cinco sentidos". Esta es la filosofía de la gastronomía japonesa, que dice que para conseguir un disfruten pleno hagamos