

## Los hoteles de Salou se adentran en la cocina japonesa para ampliar su oferta

La Associació Hotelera Salou-Cambrils-La Pineda organiza diferentes cursos para los trabajadores de los establecimientos hoteleros.

La Associació Hotelera Salou-Cambrils-La Pineda organizó un curso de cocina japonesa en el hotel Gran Palas de La Pineda, en el que participaron veinte cocineros y jefes de cocina de distintos establecimientos hoteleros de Salou. Los asistentes pudieron conocer la historia de la cocina japonesa, los distintos tipos de sushi, la base del caldo Dashi, la fondue japonesa shabu shabu, la tempura o los fideos japoneses.

«En los últimos años, las tendencias culinarias de otros países están cogiendo fuerza, y que los establecimientos hoteleros preparan secciones en el hotel para ofrecer a sus clientes cenas con platos típicos mexicanos, japoneses...», apunta la asociación.

La Associació Hotelera ofrece, desde el año 1995, servicios de formación a los hoteles, dirigidos tanto a la dirección de la empresa como al resto de trabajadores de los diferentes departamentos.

«La intención es continuar trabajando en esta línea y existen ideas de nuevas iniciativas formativas que se ofrecerán a los asociados de la entidad», concluye la asociación.