



### **L'Associació Hotelera Salou-Cambrils-La Pineda organitza un curs de cuina japonesa**

L'Associació Hotelera Salou-Cambrils-La Pineda ha organitzat, recentment, un curs de cuina japonesa a l'hotel Gran Palas de la Pineda, en el qual hi van participar una vintena de cuiners i de caps de cuina de diferents establiments hotelers de Salou. La formació va tenir una durada de 20 hores. Els assistents van poder conèixer la història de la cuina japonesa, els diferents tipus de sushi, la base del brou japonès Dashi, el Teppanyaki, el Miso, condiment curatiu; la fondue japonesa Shabut, la tempura i els fideus japonesos.

En els darrers anys, s'ha notat que les tendències culinàries d'altres països estan agafant força, i que els establiments hotelers preparen seccions a l'hotel per oferir plats d'altres gastronomies. Amb aquest curs, des de l'Associació Hotelera s'ha pretès ensenyar com és la cuina japonesa, a més d'introduir els productes de l'alimentació mediterrània, fent una combinació entre aquestes dues cultures.

La intenció es continuar treballant en aquesta línia i es preveuen noves iniciatives formatives que s'oferiran als associats de l'entitat.