FITUR: Hung Fai desvela las claves del mejor Sushi de salmón noruego

En el stand de Noruega, en FITUR 2016, hay una ocasión única para ser testigos directos de cómo prepara salmón noruego, un auténtico "Samurai de la Cocina", el Embajador de los Productos del Mar de Noruega: el chef Hung Fai. El *showcooking* tiene lugar el 23 de enero, de 12 a 14 horas.

El salmón noruego es la mejor opción para cocinar fresco directamente en crudo (sushi, marinado, sashimi, tataki). En FITUR 2016 se dan cita casi todos los países del mundo en el gran encuentro del turismo mundial. La gastronomía se ha consolidado como un tipo de turismo en sí misma con más adeptos cada día.

La cocina de inspiración asiática es una de las tendencias con más empuje internacional. El Salmón Noruego reúne todo lo necesario para ser la mejor opción para sushi. Se puede encontrar fresco todo el año, siempre en su mejor momento en casi cualquier país del mundo. Todo un aliado de la Gastronomía… todo un aliado del turismo.

Fuente: NORGE