



# SUSHI - KURS



Sushi ist eines der beliebtesten Lebensmittel weltweit, bekannt für seinen hohen Nährwert, seine unendlichen Varianten und seine schöne Präsentation. Der Kurs richtet sich an Liebhaber der japanischen Küche, mit oder ohne Vorkenntnisse in der Küche.

- Shari (Sushi-Reis) perfektes Kochen und Textur des Reises für die Herstellung von Sushi. / Zu (Dressing für Sushi-Reis) / Teriyaki-Soße
- Verwendung der Bambusmatte "maki-su" / klassische japanische vegetarische Rolle / Philadelphia-Rolle / Klassisches westliches Uramaki-Sushi.
- Tempura-Rolle / Gekochtes, heißes, knuspriges Sushi / Temaki Sushi / Kegelförmiges Sushi
- Wie man eine Sushi-Tellerpräsentation macht.

<b>Datum:</b>	<b>Dienstag, 26.10.2021</b>
<b>Dauer:</b>	<b>von 19.00 bis 22.00 Uhr</b>
<b>Kurskosten:</b>	<b>Fr. 105.00</b> <b>Inkl. Übungsset für Zuhause (Sushi-Reis, Nori, Wasabi, Ingwer, Sushi Matte, Sesam)</b>
<b>Anzahl Teilnehmer:</b>	<b>max. 10 Personen</b>
<b>Kursleitung</b>	<b>Miguel Acosta – Sushi-Chef</b> <b>Sushi emoción by Café Brüggli, Büsserach</b> <a href="http://www.sushi-emocion.ch/">www.sushi-emocion.ch/</a>
<b>Kursort:</b>	<b>Familienzentrum „Chrättli“</b> <b>Weststrasse 19, 4242 Laufen</b>
<b>Kontaktperson:</b>	<b>Mara Forster – Mobil: 076 471 82 2</b>
<b>Anmeldung:</b>	nur online via <a href="http://www.chraettli.ch">www.chraettli.ch</a>
<b>Anmeldefrist:</b>	bis 19. 10. 2021



Versicherung ist Sache der Teilnehmer