



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.

Datum:	Donnerstag, 27.10.2022
Dauer:	von 18.00 bis 22.00 Uhr
Kurskosten:	Fr. 120.00 Inkl. Sushi Matte
Anzahl Teilnehmer:	max. 10 Personen
Kursleitung	Miguel Acosta – Sushi-Chef Sushi emoción by Café Brüggli, Büsserach www.sushi-emocion.ch/
Kursort:	Familienzentrum „Chrättli“ Weststrasse 19, 4242 Laufen
Kontaktperson:	Mara Forster – Mobil: 076 471 82 2
Anmeldung:	nur online via www.chraettli.ch
Anmeldefrist:	bis 17. 10. 2022



Versicherung ist Sache der Teilnehmer