



P'tites bouchées de riz japonaises

ATELIER MAKIS

1, 2, 3, prêts ?! Roulez ... Du makis, California ou autre Kazari Maki, nous vous proposons, d'acquérir les techniques pour faire un bon makis. Le tout agrémenter d'une soupe Miso. Un atelier "inspirant" tant la liste des ingrédients est riche.

Ambiance conviviale et créative Assurée

INFOS PRATIQUES

- Difficulté :



- 2H00 de formation
- Dégustation sur place

PROGRAMME

Présentons-nous.

Cuisine japonaise : Quelques notions.

Matériels & Mesures d'hygiène.

Riz - Préparation et Cuisson.

Makis (3 types) : Préparation et façonnage.

Dressage.

Dégustation.

GALERIE



INGREDIENTS UTILISÉS

RIZ – WASABI – GINGEMBRE – SAUCE SOJA – VINAIGRE DE RIZ – SESAME – MISO – NORI - THE