



P'tites bouchées de riz japonaises

ATELIER LES P'TITS FUTES

L'Atelier AÔl vous propose des cours d'1h30 à votre domicile. EN famille, entre amiEs vous apprendrez à réaliser vos propres makis, sushis, té-makis ou onigiris au choix. C'est une formule clés en mains et conviviale que nous vous proposons.

Nous préparons tout en amont, il ne reste plus qu'à faire connaissance. Une pincée de théorie, une dose de technique et un soupçon de dégustation.

Succès garanti !

INFOS PRATIQUES

- Difficulté :



- 1H30 de formation
- Dégustation sur place

PROGRAMME

Présentons-nous.

Cuisine japonaise... Une pincée de théorie.

Dégustations des produits utilisés (sauce soja, ponzu, pate miso , aromates ...)

Technique de façonnage (3 à 4 par personne) : sushi, maki, te-maki ou onigiri

Dressage.

Dégustation.

GALERIE



INGREDIENTS UTILISÉS

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