



Ptites bouchées de riz japonaises

ATELIER SASHIMI

Vous aimez les Sashimis et les Chirashis. Vous êtes curieux et souhaitez en apprendre un peu plus sur la cuisine japonaise. Vous êtes au bon endroit. Nous vous proposons, dans votre cuisine, de vous initier aux « bases » de la découpe de poisson à sa consommation sans oublier le dressage. **Les maîtres mots seront Sérieux, Plaisir et Bonne Humeur !**

INFOS PRATIQUES

- Difficulté :



- 2H00 de formation
- Dégustation sur place

PROGRAMME

Présentons-nous.

Cuisine japonaise : Quelques notions.

Matériels & Mesures d'hygiène.

Riz - Préparation et Cuisson.

Poisson - Préparation et Découpe.

Dressage.

Dégustation.

GALERIE



INGREDIENTS UTILISÉS

RIZ – SAUCE SOJA – WASABI – GINGEMBRE – VINAIGRE DE RIZ – THE – MISO