



P'tites bouchées de riz japonaises

ATELIER SUSHIS

Dans cet atelier nous vous proposons de vous donner les bases nécessaires à la réalisation de vos propres sushis ... chez vous dans votre cuisine. Toutefois, qu'on se le dise, c'est un peu technique tout de même, il va falloir bosser. Mais quand vient la dégustation quelle satisfaction... Sushis de poisson, de légumes, pressés, en boules, de boeuf À vous de jouer !
Ambiance conviviale 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

Découpe poisson, viande ou légumes.

SUSHIS - Préparation et façonnage (3 variétés)

Dressage.

Dégustation

GALERIE



INGREDIENTS UTILISÉS

RIZ – WASBI – GINGEMBRE – SAUCE SOJA – VINAIGRE DE RIZ – SAUCE YAKITORI – MISO – NORI – THE