



Ptites bouchées de riz japonaises

ATELIER TE-MAKIS

Le p'tit dernier est ludique et festif ! Vous confectionnerez un buffet qui vous permettra de faire vos Té-Makis en temps réel pour une dégustation au top.

Vous n'avez pas beaucoup de temps et vous souhaitez vous divertir tout en cuisinant ? Nous avons un plan B, l'option rapide les p'tits futés : Un soupçon de théorie, une pincée de découpe, un brin de technique... La dégustation est prête. Dans les 2 cas **Ambiance conviviale Assurée.**

INFOS PRATIQUES

- Difficulté :



- 2H00 de formation
- Option d'1h30 les p'tits futés.
- Dégustation sur place

PROGRAMME

Présentons-nous.

Cuisine japonaise : Quelques notions.

Matériels & Mesures d'hygiène.

Riz - Préparation et Cuisson.

Soupe Miso - Préparation et Cuisson OU Tamago yaki - Omelette japonaise.

Té-Makis - Préparation et façonnage.

Dressage.

Dégustation.

GALERIE



INGREDIENTS UTILISÉS

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