

PURPLE TASTE

CORSO DI SUSHI BASE (1° Livello)



PRIMA LEZIONE: INTRODUZIONE AL SUSHI E PREPARAZIONE DEL RISO KOMÉ

INTRODUZIONE AL SUSHI: FILOSOFIA ZEN E STORIA CULINARIA

STRUMENTI & UTILIZZO - INGREDIENTI DI BASE & SALSE

Il Riso per il Sushi: PREPARAZIONE DEL RISO KOMÉ, COTTURA E MARINATURA

Le salse di accompagnamento: Wasabi, Ginger, Salsa di Soja

SECONDA LEZIONE: LE VERDURE – ESERCIZI DI TAGLIO E COTTURE

Le verdure: ESERCIZI DI TAGLIO ED INTAGLIO

PREPARAZIONE, MONDATURA E COTTURA: esercizi di taglio per guarnire

TERZA LEZIONE: IL PESCE – SUSHI E SASHIMI

BREVE INTRODUZIONE AL PESCE: tipologie, qualità, freschezza

PREPARAZIONE, PULIZIA E TAGLIO DEL PESCE NEL SUSHI E NEL SASHIMI

QUARTA LEZIONE: NORIMAKI, NIGIRI E URAMAKI – L'ARTE DELL'HAND-ROLLING

INFO:

COSTO: € 300,00 per 4 lezioni della durata di 2 ore ciascuna

ORARI: Dal Lunedì al Sabato – Orari su richiesta

CONTATTI:

e-mail: viola@purpletaste.it Tel: 345.62.87.495 www.purpletaste.it