

# PURPLE TASTE

## CORSO DI SUSHI AVANZATO (2° Livello)



**PRIMA LEZIONE: IL SASHIMI – TECNICA DI TAGLIO E PULIZIA DEL PESCE**  
SASHIMI DI PESCE BIANCO, PESCE AZZURRO, SEPPIA E GAMBERI

*in cucina...* Sashimi Mix  
Tatakya di Sgombro e cipollotti freschi

**SECONDA LEZIONE: NORIMAKI AVANZATO E CALIFORNIA ROLL**

*in cucina...* Norimaki di purè con Salmone, spinaci e wasabi  
Sushi California pressato  
Uramaki con filetto di Manzo Teriyaki

**TERZA LEZIONE: GUNKAN SUSHI, TEMAKI E CHIRASHI**

*in cucina...* Temaki Sushi con Salmone e peperoncino  
Chirashi Sushi con Sgombro affumicato  
Cubetti di Tonno al sesamo

**QUARTA LEZIONE: OSHISUSHI, BOUSUSHI E ONIGIRI**

*in cucina...* Bousushi con le sarde  
Oshisushi con Salmone e cetrioli

## INFO:

**COSTO:** € 350,00 per 4 lezioni della durata di 2 ore ciascuna

**ORARI:** Dal Lunedì al Sabato – Orari su richiesta

## CONTATTI:

e-mail: [viola@purpletaste.it](mailto:viola@purpletaste.it) Tel: 345.62.87.495 [www.purpletaste.it](http://www.purpletaste.it)